

Riikka Virtanen

Viinioppaan laatiminen ravintola Kaariniin

Opinnäytetyö

Syksy 2010

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Riikka Virtanen

Työn nimi: Viinioppaan laatiminen Ravintola Kaariniin

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2010

Sivumäärä: 46

Liitteiden lukumäärä: 4

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda selkeä ja tiivis viiniopas ravintola Kaariniin, joka sijaitsee SeAMK ravitsemisalan toimipisteessä Kauhajoella. Ravintola Kaariniinissa ei ole ennestään viineihin liittyvää opasta. Työhön kuului myös valita uudet viinit ravintolaan.

Viinioppaassa on kerrottu, miten viiniä nautitaan (katsominen, haistaminen ja maistaminen), missä lämpötilassa viiniä säilytetään ja tarjoillaan. Lisäksi oppaassa on käsitelty ruuan ja viinin yhdistämistä. Oppaassa on myös kerrottu ravintola Kaariniin uusista viineistä ja siitä, mille ruualle ne sopivat. Viinien valinnassa on otettu huomioon hinta, saatavuus ja rypälelajit.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään viinin valmistamista, keräämisestä pulloittamiseen. Viinin valmistamisessa on monta vaihetta: kerääminen, murskaaminen, puristaminen, käyminen ja pullotus. Työssä vertaillaan mitä eroja on valko- ja punaviinin valmistuksessa. Punaviini käy läpi malolaktisen käymisen, missä karvaat hapot muuttuvat bakteerin avulla pehmeämmäksi.

Työhön on myös otettu ruuan ja viinin yhdistäminen, siinä kerrotaan mitä perusmakuja ihminen maistaa ja mitä perusmakuja viinissä on. Työssä on kerrottu yleisesti minkä tyyppiset viinit sopivat millekin ruualle. Aineisto on kerätty viiniin ja ruokaan liittyvistä kirjoista ja Internet - lähteistä.

Työn tuloksena saatiin selkeä viiniopas ravintola Kaariniin, mikä otetaan käyttöön Kaariniinissa ja vähitellen uudet viinit.

Avainsanat: viinit, ravintolat ja ruoka

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Business school, School of Hospitality Management
Degree programme: Hospitality Management

Author/s: Riikka Virtanen

Title of thesis: Wine guide to restaurant Kaarin

Supervisor(s): Kirta Nieminen

Year: 2010

Number of pages: 46

Number of appendices: 4

The aim of the work was to create a clear and concise wine guide to restaurant Kaarin, which is located at the Seinäjoki University of applied sciences, School of hospitality management, Kauhajoki. Restaurant Kaarin has no wine guide from before. The work also covered selecting new wines to the restaurant.

The wine guide shows how to select wine to enjoy (watching, smelling and tasting), at which temperature wine is stored and served. In addition the guide also gives basic guidelines for combining food and wine and tells about the new wines of restaurant Kaarin. Price, availability and grape varieties have been considered when choosing the wines.

The theory section deals with wine making, from collecting the grapes to bottling. Wine production has several stages: gathering, crushing, pressing, fermentation and bottling. The study compares the differences between making white and red wine. Red wine undergoes fermentation, where the bitter acids turn softer by bacteria..

The work also covers basics of combining food and wine. It tells about the basic tastes we can sense and about the basic flavours of wines. The data was collected from wine and food related books and Internet sources.

The main result of the study was a clear guide to restaurant Kaarin. The guide and the new wines will be introduced at Kaarin gradually next year.

Keywords: food, restaurants and wines

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ	4
1 JOHDANTO	6
2 VIININ VILJELY, KERÄÄMINEN JA VALMISTAMINEN	7
2.1 Viinin viljely	7
2.1.1 Maaperä.....	7
2.1.2 Ilmasto	8
2.2 Rypäleiden kerääminen.....	9
2.2.1 Rypäleiden kerääminen käsin.....	9
2.2.2 Mekaaninen sadonkorjuu.....	9
2.3 Viinin valmistaminen.....	10
2.3.1 Valkoviinin valmistus.....	11
2.3.2 Punaviinin valmistus	12
3 RYPÄLEET	15
3.1 Cabernet Sauvignon.....	15
3.2 Merlot	16
3.3 Syrah	16
3.4 Pinot Noir.....	17
3.5 Chardonnay	18
3.6 Sauvignon Blanc	18
3.7 Riesling.....	19
4 VIININ NAUTTIMINEN	20
4.1 Katsominen	20
4.1.1 Viinin väri	21
4.2 Haistaminen	21
4.2.1 Viinin tuoksu	23
4.2.2 Aromikuvaukset	23
4.3 Maistaminen	24

5 RUOKA JA VIINI	26
5.1 Neljä perusmakua	27
5.1.1 Makea	27
5.1.2 Hapan	28
5.1.3 Suola.....	28
5.1.4 Karvas.....	28
6 VIINIOPPAAN LAATIMINEN	30
6.1 Ravintola Kaarin	30
6.2 Kehittämistyön lähtökohdat	30
6.3 Tavoitteet ja menetelmät	30
6.3 Työn tulokset	31
6.4 Viinioppaan kehittäminen ja viinien valitseminen.....	31
6.3.1 Punaviinit	33
6.3.1 Valkoviinit.....	37
6.4 Viinitasting	41
7 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÄKSET	43
LÄHTEET	45
LIITTEET	

1 JOHDANTO

Työssäni käsittelen viiniin liittyviä asioita: viljeleminen, kerääminen, valmistus, rypälajikkeet sekä viini ja ruoka. Viiniköynnösten viljeleminen tuo omat haasteet, maaperän pitää olla otollinen. Maaperä voi vaihdella liidusta ja kalkista saveen ja graniitista tuhkaan. Oli maaperä mikä tahansa, niin se vaikuttaa köynnöksen kuntoon ja myös viinin makuun.

Viiniä on tarjoiltu jo kivikaudelta lähtien ja historia on hyvin pitkä ja myrskyisä. Eurooppaan viini on tullut länsimaisen kulttuurin ja kristillisten uskonnon mukana. Viini on ollut keskeinen osa jo vuosituhansia ja merkittävin juhlahetki on ollut, kun Jeesus muutti veden viiniksi. 5000–1000 eKr. Viiniteollisuus kehittyi huimasti, silloin ruvettiin jalostamaan viiniä. Tuolloin viiniä viljeltiin nykyisen Espanjan, Pohjois-Afrikan ja Italian alueilla. Vuoden 50 eKr. tienoilla tapahtui suuri mullistus viiniteollisuudessa. Roomalaiset alkoivat kasvattaa viiniköynnöksiä järjestelmällisesti ja etsiä sopivia kasvupaikkoja köynnöksille. Viiniteollisuus on saanut nauttia tasaisesta ja rauhallisesta kehityksestä jo 150 vuoden ajan, mitä nyt sodat ja kieltolaki on ollut esteenä kehitykselle. Viime vuosikymmenen aikana on tullut uusia viinimaita ja näitä kutsutaan Uuden viinimaan alueiksi. Alueet ovat Australia, Etelä-Amerikka, Etelä-Afrikka ja Uusi-Seelanti. (Örmä 2008, 5; Skinner 2005, 25- 28.)

Teorian pohjalta teen kehittämistyönä viinioppaan ravintola Kaariniin. Tavoitteena on tehdä oppaasta selkeäluukuinen ja tiivis paketti viinin nauttimisesta sekä ruuan ja viinin yhdistämisestä. Oppaaseen tulisi vain kaikki olennainen tieto mitä tarvitaan viinin nauttimisesta. Oppaassa on kuvattu ravintola Kaarinin valitut viinit. Viineistä kerrotaan lyhkäisesti kuten minkä ruokien kanssa sopivat, säilytyslämpötilat ja mistä maasta viini tulee. Oppaan teen omien havainnointien perusteella ja kokemuksen pohjalta.

2 VIININ VILJELY, KERÄÄMINEN JA VALMISTAMINEN

2.1 Viinin viljely

Viiniköynnös vaatii huolellista hoitoa. Sitä tarvitsee niin maa kuin köynnös, ja se ratkaisee kuluvan vuoden viinisadon laadun. Lisäksi se luo pohjan seuraavan vuoden sadolle. Maa möyhitään pari kertaa vuodessa joko syksyllä tai keväällä, jotta maa pysyy kuohkeana ja saa ilmaa. Köynnösten juurille laitetaan multaa, välit kuokitetaan ja tasoitetaan. Multa suojaa köynnöksen juuria talven pakkasilta, koska varttamiskohta jää suojaavan maakerroksen alle. Keväällä multakerros poistetaan, etteivät varrennusoksat leviä maan alle ja kasvata turhia juuria. (Dominè 2004, 108.)

2.1.1 Maaperä

Maaperä on tärkeä ja yleensä viiniköynnös viihtyy sellaisessa maassa, missä mikään muu kasvi ei viihtyisi kuten saviperäinen maa. Savipohjainen maa vaatii lajikkeen, mikä kypsyä helposti ja aikaisemmin kuin etelän savisimmilla rinteillä. Maaperä voi vaihdella liidusta ja kalkista saveen ja graniitista tuhkaan. Oli maaperä mikä tahansa niin se vaikuttaa suoraan köynnöksen kuntoon ja tietenkin viinin makuun. Maalajeissa on keskenään eroja, toiset johtavat paremmin vettä, kun taas toisissa on enemmän luontaisia ravinteita ja mineraaleja. Kun köynnös on istutettu hedelmälliseen maahan, mistä se saa ravinteita ja vettä, köynnös alkaa kasvattaa versoja ja lehtiä niin paljon, etteivät rypäleet kasva lainkaan. Tämän vuoksi lehtiä on leikattava koko kasvukauden aikana. Jos köynnös on kasvatettu vähäravinteiseen maahan, tällöin köynnöksen juuret ulottuvat syvälle löytääkseen ravinteita ja kosteutta. Juuret voivat ylettyä jopa 15 - 20 metriin. Kuivan kauden aikaan köyn-

nös saa vettä maasta. Sateisena aikana vesi ei tukehdu köynnöstä syvällä olevan juuriston ansiosta. (Viinin viljely - maaperä, [viitattu 22.7.2010].)

2.1.2 Ilmasto

Viinialueen ilmasto ratkaisee hyvin paljon, millaisia viinejä alueelta tulee. Mitä viilein ilmasto on, sitä alkoholipitoisuudeltaan alhaisempia ja hapokkaampia viinejä tulee. Taas mitä lämpimämmät olosuhteet ovat, sitä voimakkaampia, matalahapoisempia ja alkoholipitoisempia viinejä tulee. Viiniköynnös viihtyy karuilla seuduilla, ja usein sanotaan, että mitä karuimmat kasvuolosuhteet ovat, sitä parempaa raaka-ainetta se tuottaa. Köynnös ei kuitenkaan kestä kaikkia olosuhteita. Näihin luetaan kuivat ja kylmät pakkasalueet. Pienetkin ilmaston vaihtelut vaikuttavat merkittävästi viljelyyn. (Viinin viljely - ilmasto, [viitattu 22.7.2010].)

Sään vaihtelulla voi olla suuria vaikutuksia viljelyyn, rypäleiden laatuun ja määrään. Hyvä vuosi koostuu lämpimästä ja hallattomasta keväästä, silmut puhkeavat ja rypäleet saavat aloittaa kasvunsa lempeässä säässä. Kesät saavat olla lämpimiä ja vähäsateista. Sopivinta olisi, että silloin tällöin olisi lämmintä ilmaa ja ripsuvaa sadetta, joka ylläpitää köynnöksen kasvun ja rypäleitten tasaisen kypsymisen. Syksy saisi olla pitkä ja lämmin. Rypäleet saavuttaisivat kypsyyden ja kaikki rypäleeseen syntyneet upeat aromit ehtisivät muodostua. Sadonkorjuun aikaan ei saisi mieluusti sataa vettä, koska vesi imeytyy kerättäviin rypäleisiin ja vetistää myös tulevaa viiniä. Liika sade ja lämmin ilma heikentävät viinin laatua. Myös hallat, raakeet ja ukkosmyrskyt vaikuttavat laadun lisäksi rypäleiden määrään. Jos sataa juuri ennen keräämistä, juuret pumpppaavat veden rypäleisiin, paisuvat ja niiden makeus, hapokkuus ja aromit laimentuvat. (Viinin viljely - ilmasto, [viitattu 22.7.2010].)

2.2 Rypäleiden kerääminen

Luulisi, että olisi helppoa tietää, koska sato pitää korjata. Silloin kun rypäle on kypsä. Itse asiassa rypäle on monimutkainen hedelmä ja pitää tietää milloin mikäkin rypälelajike pitää korjata. Arvioiminen voi olla hankalaa. Yleensä rypäleet poimitaan elokuun ja marraskuun välissä. Viimeisillä viikoilla tarkkaillaan rypäleiden sokeri- ja happopitoisuuksia. Viinirypäleen kerääminen ei saisi myöhästyä lainkaan. Jos näin pääsee käymään, viinistä tulee vähähappoista ja valkoviinistä tulee lyhytikäisiä. Taas jos rypäle poimitaan liian aikaisin, se katkaisee hedelmän makeutuksen. Viinistä tulee terävä ja karvainen. (Simon 1993, 86.)

2.2.1 Rypäleiden kerääminen käsin

Vieläkin rypäleitä kerätään käsin. Siihen voivat vaikuttaa seuraavat seikat: palstat ovat pieniä, viiniköynnökset ovat vanhoja ja matalia tai rinteet ovat jyrkkiä, mihin ei voi mennä koneellisesti keräämään rypäleitä. Käsin keräämisellä on tarkoitus saada rypäleet ehjinä viinitarhasta kellariin. Poimiessa voi jo lajitella rypäleet tai heti korjaamisen jälkeen. Käsin poimiessa rypäleet laitetaan koriin, jota ihmiset pitävät selässä. Korista rypäleet kaadetaan isoihin laatikoihin. Jos rypäle on vioittunut, mehu voi valua pois, tällöin rypäle ei hapetu. Kun korjatut rypäleet ovat terveitä ja saadaan ehjinä kellariin, rikkidioksidin käyttöä voidaan rajoittaa tai sitä ei käytetä lainkaan. Ne rypäleet jotka ovat murskaantuneet ja olleet tunti tolkulla auringossa, ovat laadultaan huonompia, vaikka ne on kerätty käsin. (Dominè 2004, 112.)

2.2.2 Mekaaninen sadonkorjuu

Sadonkerjuukoneen käyttö on taloudellisempaa kuin käsin kerätyt rypäleet. Kun rypäleet kerätään koneella, voidaan keräys tehdä myös yöllä, jolloin on viileämpää ja rypäleet saadaan nopeammin talteen. Joillekin rypälelajikkeille voi olla haittaa

koneellisesta keräämisestä esimerkiksi, Pinoit Noirin kohdalla, silti siitä valmistetaan ikääntymiskykyisiä viinejä. Taas Chardonnayn kohdalla on saatu hyviä tuloksia koneella keräämisestä. Mekaaninen sadonkorjuu tapahtuu siten, että kone ravistelee köynnöksiä ja rypäleet irtoavat köynnöksistä. Jos kone ajaa kovempaa, myös köynnöksiä pitää ravistella kovemmalla voimalla. Tämä vioittaa satoa ja vahingoittaa viiniköynnöksiä. Jos halutaan saada mekaanisella keräämisellä hyvänlaatuista satoa, viinikellarissa on tehtävä vähän muutoksia. Keräämisessä on myös huomioitava, että puristaminen tapahtuu mahdollisemman lyhyenajan päästä. Varsinkin valkoiset lajikkeet hapettuvat helposti, koska rypäle on saattanut vaurioitua keräämisessä. (Dominè 2004, 113.) Kaikkia rypäleitä ei voida kerätä mekaanisesti, koska viinin valmistus edellyttää puristamisen kokonaisista rypäleistä. Tällaisia ovat samppanja, crémant, sauternes ja beujolas Ranskassa. Näin ollen koneen käyttö on kielletty ja rypäleet poimitaan käsin. (Dominè 2004, 113.)

2.3 Viinin valmistaminen

Ennen rypäleitä poljettiin isoissa tammitynnyreissä, mutta nykyään sen on historiaa. 10 000 vuoden ajan viiniä on jo valmistettu, mutta kukaan ei ymmärtänyt miksi rypälemehu muuttui viiniksi. (Viinin valmistus, [viitattu 15.7.2010].)

1800-luvun puolella välissä selvisi käymisen salat. Viini tarvitsee käymiseen hiivoja, muuten mehusta ei tule viiniä. Käymiseen tarvitaan hiivoja, joka saa ravinnon sokereista ja mikä muuttuu alkoholiksi ja hiilidioksidiksi. Rypäleiden pinnalla on tuhansia viinihiivayksilöitä ja miljoonia villihiivayksiköitä. Kun rypäleen kuori rikotaan ja hiivat pääsevät käsiksi sokeriin niin käymisprosessi voi alkaa. Käymisen aikana ja sen jälkeen bakteerit ovat haitaksi viinille. Paitsi maitohappobakteerit, joita voidaan hyödyntää viinissä olevien kirpeiden omenahappojen kanssa. Maitohappobakteeri muuttaa kirpeän omenahapon neutraalimman makuiseksi ja pehmeäksi maitohapoksi. Tätä kutsutaan malolaktiseski käymiseksi. (Viinin valmistus, [viitattu 15.7.2010].)

2.3.1 Valkoviinin valmistus

Valkoviinin valmistus ei kauheasti poikkea punaviinin valmistuksesta. Valkoviinin rypäleistä poistetaan kuoret ja siemenet pois, jotka sisältävät tanniinia ja karvausainetta. (Skinner 2006, 106.) Alapuolella on valkoviinin valmistusvaiheet jotka poikkeavat aivan vähän punaviinin valmistuksesta.

Valkoviinin valmistusvaiheet:

- rypäleet valikoidaan, rangat poistetaan ja rypäleet murskataan
- murskattu massa jäähdytetään
- massan puristaminen
- mehu kirkastetaan ja lapioidaan
- tankeissa tai tammiastioissa käyminen
- kypsentaminen tammiastioissa
- kirkastaminen, suodattaminen ja pullottaminen. (Viinin valmistus - valkoviini, [viitattu 22.7.2010].)

Poimitut rypäleet toimitetaan mahdollisimman ehjinä kellariin. Jos rypäle sattuu hajoamaan, alkaa heti hapettuminen eli oksidoituminen. Sen jälkeen poistetaan rangat ja rypäleet murskataan. Massa voidaan tämän jälkeen viilentää ja jättää muutamaksi tunniksi aromimoitumaan. Murskauksen jälkeen rypälemassa puristetaan, mahdollisemman hellävaraisesti ja viileinä. Käsittely takaa sen, että rypäleiden kuorista ja siemenistä irtautuu mahdollisemman vähän karvaalta maistuvia aineosia. Puristettu mehu säilytetään muutamasta tunnista muutamaan päivään jäähdytettävässä tankissa. Viileässä raskaammat ainesosat painuvat mehun pohjalle sakaksi. Kun mehu siirretään raskaamman sakan päältä pois, niin saadaan viinin raaka-aineesta kirkkaampaa ja hedelmäisempää mehua. Näin viinistä saadaan olemukseltaan pehmeämpää ja hedelmällistä viiniä. Valkoinen mehu käytetään hiivan avulla viiniksi puristamisen ja kylmäkäsittelyn jälkeen. Käyminen tapahtuu tammiastioissa tai tankeissa. (Viinin valmistus - valkoviini, [viitattu 22.7.2010].)

Lämpötila vaikuttaa ratkaisevasti käymisprosessiin. Lämpötilan pitää pysyä koko käymisajan 14–20 asteessa. Jos lämpötila on liian alhainen tai liian kuuma niin

hiiva ei pysty toimimaan. Kun, käymislämpötila pysyy 14 asteessa niin herkät aromiaineet säilyvät viinissä. Viinin aromiaineet ”keittyvät” pois yli 20 asteessa ja viini menettää hedelmällisyyden. Pohjoisimmilla alueilla joudutaan syyskylmillä lämmitämään rypälemehua, että saadaan käyminen alkuun. Joskus joudutaan myös jäähdyttämään käyvää rypälemehua, koska käymisen yhteydessä syntyy lämpöä. Erityisesti valkoviini tarvitsee jäähdyttämistä, jonka paras ominaisuus on hedelmällisyys, jotka tuhoutuvat liian lämpimässä käymisprosessissa. (Viinin valmistus - valkoviini, [viitattu 22.7.2010].)

Käyminen voidaan lopettaa käymiskelpoisen sokerin loputtua tai alkoholipitoisuuden noustua liian korkealle tai hiiva ei pysty enää toimimaan. Kypsymisen ajaksi viini laitetaan tammitynnyriin tai teräs- ja betonitankkeihin. Tammitynnyrissä valmistetut viinit ovat rotevampia, voimakkaampia ja raskaampia. Tammitynnyri tuo myös viiniin voimakasta aromikuutta ja rakennetta. Terästankissa valmistetut viinit ovat usein kevyitä ja raikasaromisempia, kuin tammikäsitellyn saaneet viinit. Tyyppillisesti raikkaan terävät ja aromaattiset lajikkeet (esim. Sauvignon Blanc tai Riesling) valmistetaan terästankissa. Täyteläiset ja tyyliiltään runsaat lajit (esim. Chardonnay) valmistetaan tammitynnyrissä. Kun kypsyminen on tapahtunut, sen jälkeen viini stabiloidaan, kirkastetaan ja tarvittaessa suodatetaan ennen pullottamista. (Viinin valmistus - valkoviini, [viitattu 22.7.2010].)

2.3.2 Punaviinin valmistus

Suurin ero puna- ja valkoviinin valmistuksessa on, että punaviinin valmistukseen osallistuvat myös kuoret, siemenet ja kannat, josta punaviini saa värin ja maun viiniin myös viinin tanniini tulee kuoresta. (Skinner 2006, 113.) Tanniini eli parkkihapot, tulevat viiniin kuoresta, rangoista ja kannoista. Tanniinit kuivattavat ikeniä ja tarrautuvat hampaisiin. Valkoviineissä ei pahemmin ole tanniineita. Hapoilla ja tanniineilla on merkittävä vaikutus säilyvyyteen, jos toista tai molempia on runsaasti, viini säilyy pullossa useita vuosia. (Oz 2001, 11.) Alapuoella on selitetty punaviinin valmistusvaiheet.

Punaviinin valmistusvaiheet:

- poiminta, rypäleiden sortteeraus, rankojen poistaminen ja murskaaminen
- käyminen
- kuorimassan kastelu pumpppaamalla tai painelemalla
- puristaminen
- malolaktinen käyminen
- lappoaminen ja kypsytytys tankissa tai tammitynnyrissä
- kirkastaminen, suodattaminen ja pullottaminen. (Viinin valmistus - punaviini, [viitattu 22.7.2010].)

Punaviini valmistetaan eri tavalla kuin valkoviini. Valmistuksessa tarvitaan väriaineita. Kun punaisen tai sinisen rypäleen kuorii, niin hedelmämalto on harmaanvihreä. Tämän takia rypäleen kuoret on pakko olla käymisen ajan mukana. Väriaineet, jotka tarvitaan, ovat rypäleen kuoreissa. (Viinin valmistus - punaviini, [viitattu 22.7.2010].)

Kun rypäleet on poimittu, niistä poistetaan rangat, ettei viinistä tulisi kitkerää, sitten rypäleet vain murskataan. Rypälemassa siirretään kuorineen ja siemenineen tankkiin tai käymiskammioon. Massa laitetaan käymään hiivan avulla. Käymisprosessi muuttaa massassa olevan sokerin hiivojen avulla alkoholiksi ja samalla muodostuu hiilidioksidia. Hiilidioksidi nostaa rypäleiden kuoret ja siemenet pintaan eräänlaiseksi ”hatuksi”, joka estää ilman happea pilaamasta viiniä. Jos massan annetaan vaan olla, pinta kuivuu ja hapettuu, sekä samalla myös pilaantuu. Tämän vuoksi on pumpattava käyvää rypälemehua pohjalta ”hatun” päällä tai paineltava ”hattua” pinnan alle. Muutenkin on tärkeää pumpata mehua, koska punaviini saa värinsä kuorista. Lisäksi kuorista saadaan punaviinille tärkeää parkkihappoa eli tanniinia. Väriä, tanniinia ja makuja irrottavaan vuorovaikutukseen on monia keinoja, on olemassa erilaisia mekaanisia laitteita ja ritilöitä, joilla massa saadaan pidettyä käyvän mehun kanssa kontaktissa. (Viinin valmistus - punaviini, [viitattu 22.7.2010].)

Punaviini annetaan käydä korkeammassa lämpötilassa, kuin valkoviinin. Punaviinin lämpötila on 23 - 30 astetta. Lämpötila auttaa väriaineiden ja tanniinien liukemista viiniin. Mehun annetaan käydä niin kauan, kun sokeri on käynyt loppuun

eli alkoholikäyminen on loppunut. Viini siirretään uuteen tankkiin ja jäljelle jääneet kuori-siemenmassa puristetaan, jotta saadaan kaikki viini pois. (Viinin valmistus - punaviini, [viitattu 22.7.2010].)

Tämän jälkeen punaviini läpikäy malolaktisen käymisen, jota valkoviini ei käy. Malolaktisessa käymisessä karvaat hapot muuttuvat bakteerin avulla pehmeämmäksi. Punaviineille tämä on tärkeää, koska niissä on paljon karvautta, jota hapokkuus korostaa. Malolaktisen käymisen aikana hapokkuuden muoto muuttuu pehmeämmäksi, ja tästä seuraa se, että karvautta korostava vaikutus vähenee. Malolaktisen käymisen jälkeen hiivasakka kerrostuu tankin pohjalle. Viini juoksutetaan sakan päältä pois toiseen astiaan, sitä kutsutaan lappoamiseksi. Tämän jälkeen viini siirretään kypsymään. Kypsymisastioina käytetään tammisammioita tai - tynnyreitä. Lappoaminen toistetaan säännöllisesti, koska kevyttä sakkaa, muodostuu ajan mittaa tankin pohjalle. (Viinin valmistus - punaviini, [viitattu 22.7.2010].)

Lopullinen viini tehdään sekoittamalla eri hiivalla käyneet, eri lajikkeista peräisin olevat rypäleet tai eri tavalla kypsytytetyt viinit. Sekoittaminen tapahtuu joko ennen tynnyrikypsytyksen alkamista, sen aikana tai kypsymisen loppuksi. Tämän jälkeen viini annetaan tasaantua. Ennen pullotusta se stabiloidaan tai usein myös suodattetaan. (Viinin valmistus - punaviini, [viitattu 22.7.2010].)

3 RYPÄLEET

3.1 Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon on Ranskan Bordeauxin seudulta, mutta nykyään sitä viljellään muuallakin maailmassa. Parhaimpiin saavutuksiin on ylletty Espanjansa, Chilessä, Italiassa, Australiassa, Kaliforniassa, Argentiinassa ja Etelä-Afrikassa. (Skinner 2006, 71.)

Cabernet Sauvignon on maailman suosituin ja viljeltyin tumma viinirypälelajike. Sen suosio perustuu miellyttävään aromiin ja sillä on parhaimmat makuominaisuudet. Cabernet Sauvignonit ovat tasapainossa hapokkuus, tanniinisuus ja hedelmällisyys. Näihin viineihin sopii hyvin tammen aromi, mikä tuntuu mausteisena tai suklaisena makuna. Cabernet Sauvignonit ovat tyypillisesti tummia viinejä ja tarvitsevat pitkän kypsyamisajan. Cabernet Sauvignonin viinit kestävät pitkän säilyttämisen ja ikääntyessään saavat maamaisia ja nahkaisia piirteitä. (Mykkänen 2008, 40.) Jos ilmasto on liian lämmin, viini saa hillomaisia, palaneita aromeja ja jää rakenteettomaksi. Jos taas aurinkoa ei ole tarpeeksi niistä tulee ohuita, ruohoisia ja korrenmakuisia. (Simon 1993, 54.)

Liharuuat sopivat hyvin Cabernet Sauvignonin kanssa. Varsinkin nauta ja härkä, jotka pystyvät voimakkuudellaan laittamaan kampoihin tuhdille viinille. Cabernetin tanniinit saavat limakalvot kiristymään ja liha vain sulaa suussa. (Skinner 2006, 71.)

3.2 Merlot

Merlot on myös peräisin Ranskan Bordeaxin seudulta ja on Ranskan viljellyin lajike. Harvoin sitä saa Bordeaux`sta yhden lajikkeen viiniä. Viinimaailmassa puhutaankin Bordeaux sekoituksesta, missä on Caberneta ja Merlottia. (Mykkänen 2008, 42.)

Merlot tunnetaan pehmeästä maustaan ja siksi sitä on helppo lähestyä. Merlotista valmistetut viinit ovat notkeita juotavia. Rypäleet ovat kesikokoisia ja ohutkuorisia ja varhain kypsyvä lajike. Rypäleen poimimisessa saa olla tarkkana ja ajankohdan kanssa. Sen on osuttava oikeaan koska Merlot on varhain kypsyvä lajike. Rypäle kypsyä helposti liian kypsäksi, jolloin hapot jäävät hyvin vähäisiksi. Tämän ongelman maistaa näistä viineistä. Maultaan Merlot on vähähappoinen ja pehmeä, tanniinisuus ei korostu kauheasti. Tyypilliset aromit ovat luumu, hillo, punaiset marjat, ruusu ja lyijykynän haju. (Mykkänen 2008, 42.)

3.3 Syrah

Syrah on kotoisin Ranskan Rhône'n laaksosta ja se on edelleen tärkein viljelty alue Ranskassa. Rypälettä viljellään myös muualla maailmassa Israelissa, Australiasa, Argentiinassa, Etelä-Afrikassa ja USAssa. (Nieminen 2004, 113.) Rypäleet ovat paksukuorisia ja pieniä tummansinisiä. Viinit ovat voimakkaan värisiä ja paljon tanniinia sisältäviä. Köynnökset ovat pitkäikäisiä ja viiniköynnöksen tuottava ikä on keskimäärin 40 vuotta. Australiassa köynnökset lähentelevät jopa sadan vuoden ikää. Silti köynnökset tuottavat huippulaatuisia rypäleitä. (Mykkänen 2008, 44.)

Rhône'n pohjoispuolella kasvavat rypälelajikkeet ovat saaneet suurta suosiota ympäri maailmaa. Sen monipuoliset aromit, kuten kirsikka, orvokki, lakritsa, luonnonyrtit ja erilaiset mausteet, yhdistettynä voimakkuuteen, täyteläiseen ja hienoihin tanniineihin korostavat viinin aromeja. (Dominè 2004, 87.)

Täyteläinen Syrah sopii hyvin voimakkaan riistaruuun kanssa. Hapokkaat ja täyteläiset Syrahit sopivat yleisviiniksi muille liharuuille. (Mykkänen 2008, 45.)

3.4 Pinot Noir

Pinot Noir on kotoisin Reinin yläjuoksulta tai Saônen laaksosta. Ranskassa sitä viljellään Alsace ja Champagne alueella. Sitä viljellään myös Sveitsissä, Saksassa, Yhdysvalloissa, Pohjois-Italiassa ja Uudessa-Seelannissa. (Nieminen 2004, 111.) Pinot Noir on viileiden alueiden lajike. Lämpimässä ilmastossa se kasvaa liian nopeasti, jolloin viinistä jää pois parhaimmat ja herkullisemmat aromit ja tilalle tulee paksu ja hillomainen maku. Rypäle on myös erittäin herkkä kasvupaikan ominaisuuksille kuten maaperä. Jopa kymmenen metrin kasvupaikkojen välillä voi olla ratkaiseva merkitys viiniin laatuun. (Mykkänen 2008, 46.)

Pinot Noir on vähätanniininen ja happoinen lajike, ja se on väriltään keskivanha. Pinot Noir vaatii pitkän lämpimän kauden, ja jos näin ei ole, tulee viinistä kalpeita, aneemisia ja ohuita. Ei ole jälkeäkään suurten punaisten bourgognien huumaavasta punaisten marjojen aromeista, riistaisesta vivahduksesta ja silkinpehmeästä rakenteesta. (Simon 1994, 55.) Pinot Noirin aromit ovat luumuhillo, punaiset marjat, orvokki, ruusu, vanilja, minttu, pippuri, toffee, paahtoleipä, nahka ja suklaa (Nieminen 2004, 111).

Pinot Noir on linturuokien ystävä, erityisesti miedonmakuiset riistalinnut ovat klassisia ruokia. Myös vaaleat lihat esimerkiksi kana ja porsas sopivat hyvin Pinot Noirin kanssa. (Mykkänen 2008, 47.)

3.5 Chardonnay

Chardonnay on viljellyin vaaleista rypäleistä ja varsinkin koti seudullaan Bourgoonissa arvostettu rypäle. Rypälettä viljellään myös Espanjassa, Pohjois-Italiassa ja Uudessa maailmassa. (Nieminen 2004, 105.) Chardonnay viinit ovat hedelmäisiä, täyteläisiä ja aika alkoholisia. Alkoholii lisää viinin makeuden tunnetta ja yhdessä eksoottisten hedelmien ja hapokkuuden kanssa antaa viiniin tasapainoisen rakenteen. Tämän takia Chardonnay viinit ovat suosittuja ympäri maailmaa. (Mykkänen 2008, 45.)

Viljelijät pitävät Chardonnaysta, koska se on helppo hoitoinen, kestävä, voimakas ja hyvin satoisa useimmissa maaperissä sekä ilmastoissa. Chardonnay tuottaa hyvälaatuista viiniä, vaikka sato olisikin runsas. Chardonnay tuottaa ongelmia viljelijöille, sillä sadonkorjuun oikean hetken arvioiminen on hankalaa. Jos rypäleet ovat hiemankin ylikypsiä, rypäleistä katoaa hapot ja viinistä tulee lattea. Käyminen tapahtuu viileässä, silloin viinissä korostuvat hedelmällisyys tai viini voidaan laittaa käymään tammitynnyriin. Viinistä tulee moniulotteinen, pehmeäkö ja miellyttävän makuinen. Toiset tuottajat antavat viinin käydä malolaktisen käymisen, joka pehmentää viinin makua muuttamalla omenahapot maitohapoiksi. (Mykkänen 2008, 48.) Yleisimmät aromit ovat manteli, hedelmät, hunaja, pähkinä, voi, toffee, heinä, kerma, vanilja, mausteet ja anis. Aromit voivat vaihdella viljelyalueittain paljon (Nieminen 2004, 105).

3.6 Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc on levinnyt kaikkialle viinimaailmaan. Erityisen tärkeä se on Ranskan kahdella viinialueella, Bordeaux`ssa ja Entre – Deux – Mers`ssa. (Mykkänen 2008, 51.) Sauvignon Blanc jakaa aika vahvasti mielipiteitä, kun mikään muu rypäle. Se ei ole ihme, sillä sen ominaisaromeja on kuvattu hikisiksi kainalokuopiksi, kissan pissaksi, purkkiparsaksi ja vasta leikatuksi ruohoksi. (Skinner 2006, 63.) Kun taas Mykkänen (2008, 50) ei hauku rypälettä vaan tuo esille sen

tunnusomaiset aromikuvaukset, jotka ovat aromaattinen maku ja tuoksu. Tyypilliset aromit ovat karviainen, mustaherukanlehti ja nokkonen. Useimmat Sauvignon Blancit eivät ole kovin täyteläisiä. Tämä voi johtua siitä, että aromin luonne on kepeä. Sen sijaan siinä on erittäin hyvä happoisuus, jonka takia viinin hapot voivat olla teräviä ja kovia.

Aperitiivina Sauvignon Blanc sopii oikein hyvin. Rankassa Sauvignon Blancea tarjotaan vuohenjuuston kanssa ja sitä pidetään klassisena ruokayhdistelmänä. Suomessa siitä taas tarjotaan rapujen kanssa, maailmalla hummerin kanssa. Myös yrteillä maustetut vaaleat lihat ja kalat sopivat oikein hyvin Sauvignon Blancin kanssa. (Mykkänen 2008, 51.)

3.7 Riesling

Riesling on aito saksalainen rypälelajike, nykyisin arvostetuin rypälelajike. Sitä viljellään myös muualla maailmassa Sveitsissä, Alsacessa, Yhdysvalloissa, Etelä-Afrikassa, Australiassa ja Chilessä. (Nieminen 2004, 112.) Riesling tuottaa happoisia ja selväpiirteisiä viinejä ja mikä parasta ilman tammen kosketusta. Rieslingin tulee olla voimakkaan hedelmäinen, tasapainoinen ja eloisan happoinen, riippumatta siitä minkä ikäinen ja mistä kasvuseudulta on. (Simon 1993, 52.)

Rieslingiä ei koskaan kypsytetä tammitynnyrissä. Hento hedelmäisyys ei sovi yhteen tammen aromien kanssa. Hyvin tehty Riesling voi kypsyä kymmenenkin vuotta, ennen kuin laatu heikkenee. (Mykkänen 2008, 52.)

Aromiltaan Riesling on hunajainen, kukkainen, sitruksinen, karviainen, mustaherukainen, vohvelinen ja vadelmainen. Puolikuivat ja kuivat Rieslingit sopivat kalaruokien kanssa, sommellerit suosittelevat niitä savustetun kalan kanssa. Rieslingin runsas happoisuus tekee rasvaisesta kalasta erinomaisen. (Mykkänen 2008, 52.)

4 VIININ NAUTTIMINEN

Vaikka olisikaan ammattilainen viinin nauttimisessa, niin ei sitä tarvitse näyttää tietämättömältä. Viinin nauttimiseen kuuluu niin siemailua tai ryystämistä, ilman imemistä sisään ja viinin maistelua jonka jälkeen lopuksi viini niellään tai sylkäistään. Viinin nauttimisesta ei tarvitse tehdä kovin hankalaa. Aikaa myöten makuaistit osaavat poimia viinin maun ja hajun, mutta siihen tarvitaan monta harjoittelukertaa. (Simon 1993, 10.)

4.1 Katsominen

Aisteista kaikista vähäpätöisin viinin nauttimisessa on näköaisti. Yhdellä vilkaisulla näkee jo onko viini heleää ja kirkasta. Jos viinissä on sakan jämiä, jotka tekevät viinin sameaksi, himmeäksi tai muuten saostuneeksi, niin se on varoitus. Viinin pitäisi näyttää kirkkaalta. Jos näin ei ole viini saattaa olla huonolaatuinen ja bio-kemiallisesti sairasta, jolloin se myös tuoksuu ja maistuu epäilyttävältä. Yksi syy siihen voi olla, että hienoa sakkaa, on ollut pullossa. Huolimaton käsittely ennen kaatamista on sekoittanut sakan viiniin. (Schuster 1993, 10.)

Parhaiten viinin värin näkee kun kallistaa viinilasin pois päin itsestä 45 asteen kulmaan vaaleaa ja tasaista taustaa vasten. Parhaiten taustaksi sopii valkoinen pöytäliina tai valkoinen servietti. Kynttilän valossa ja tummaa pöytää vasten värejä ei erota kunnolla. (Robinson 2002, 45.)

Lasia kannattaa myös katsella yläpuolelta, näin näkee onko viini kirkasta, sisältääkö se pikkukuplia tai onko siinä asiaankuulumattomia epäpuhtauksia ja kuinka syvä väri on. Samalla voi tarkastella mitä värivivahduksia viinissä on ja missä määrin väri ohenee keskeltä reunaan siirtyessä. Valkoviinissä tätä ei välttämättä tarvitse tehdä. Riittää että nostaa lasin silmien korkeudelle, mutta on silti hyvä oppia katsomaan viinin värejä oikein. (Simon 1993, 11.)

4.1.1 Viinin väri

Väristä voi päätellä minkä ikäinen viini on sekä alkuperän ja rypälelajin. Nuori valkoviini on väritöntä ja ikääntyessään muuttuu vihertävästä kellertäväksi ja lopulta ruskehtavaksi. Punaviini on nuorena sinertävää ja muuttuu ikääntyessään punaiseksi ja ruskehtavaksi. Ilmasto saattaa vaikuttaa viinien väreihin esimerkiksi vihertävän keltaiset valkoviinit tulevat viileiltä alueilta, sitruunan tai kullan keltaiset lämpimämmistä oloista. Tammikypsytytys antaa valkoviinille keltaisen sävyn. Punaviinissä kaikkein mustimmat ovat lämpimältä alueelta ja heleämmät ja vaaleammat viileämmästä. Punaviinin väri tulee kuitenkin rypäleen kuoresta, jossa on väriainetta, mitkä liukenevat käymisen ja uuttamisen aikana. Esimerkiksi Cabernet Sauvignon ja Syrah rypäleissä on paljon väriainetta. Gamay ja Pinot Noir ovat heleämpiä. Värin määrään vaikuttavat myös käymislämpötila ja käymisen kesto. (Viinin maistaminen - katso, [viitattu 10.4.2010].)

Punaviinit haalistuvat vanhetessaan ja muuttuvat nuoruuden purppuranpunaisesta tummanpunaiseksi, ruskeanpunaiseksi, rubiininpunaiseksi ja siitä tiilen-, meripihkan- ja oranssinsävyiseksi saavuttaessaan kypsyytensä. Valkoviineihin tulee lisää väriä kypsyessään, ja ne muuttuvat nuoruuden vihreään vivahtavasta tai vaaleasta keltaisesta oljenkeltaisen kautta kullankeltaiseksi. (Schuster 1993, 13.)

4.2 Haistaminen

Viiniä maistellessa nenä on kieltä parempi. Sanotaan, että 80 % makuaistimuksista on nenän työtä. Viinin tuoksuja kutsutaan aromeiksi ja synonyymina käytetään termiä bukee, joka viittaa kehittyneen viinin tuoksuun. (Croft 2003, 30.)

Viinissä voi olla eri tuoksuyhdisteitä. Viinin haistaminen aloitetaan viinin pyörittämisellä lasissa. Tällä tavalla kasvatetaan hapan kanssa tekemisessä olevaa viinin pinta-alaa ja aromit irtoavat paremmin viinistä. Viiniä nuuhkaistaan reilusti, mutta nenää ei saa pitää liian kauaa lasissa. Kun viiniä on haistettu, niin mietitään kuinka

voimakas viini on ja mitä tuoksuja viinistä löytyy. Kun tuoksuja kuvataan, niin vertailukohtia voidaan etsiä lähiympäristöstä. Viini voi jopa tuoksua ruusulta, orvokilta, pähkinäältä, persikoilta tai mantelilta. Tunnistaminen voi olla vaikeaa, mutta harjoittelemalla oppii tunnistamaan, viinin aromeja. (Viinin maistaminen haista, [viitattu 10.4.2010].)

Viinistä tarkkaillaan puhtautta, vai tuoksuuko se epäpuhtaalle, miellyttävältä vai epämiellyttävältä. Viinin kelpoisuus nautittavaksi selviää, kun haistelee viiniä ensimmäisenä. Jotkut viinit saattavat tuoksua aineille, joita ei heti yhdistäisi viiniin. Esimerkiksi kypsästä Rieslingistä löytyy petrolin ja Pinot Noirista karjanpihan haju. Virhe se ei kuitenkaan ole. Jos taas viinissä tuoksuu mädäntynyt kaali, lääkeaineita, etikkaa tai pahvia muistuttava haju kertoo se viinin virheellisyydestä. (Croft 2003, 32.)

Tässä muutamia esimerkkejä jotka voivat aiheuttaa viinin vialliseksi:

Korkittunut: Haju on epämiellyttävän pahvinen, joka johtuu vioittuneesta korkista. Korkin on saastuttanut trikloroanisoliniminen aine. (Croft 2003, 32.)

Hapettunut: Viiniä kutsutaan hapettuneeksi, kun viini on kadottanut hedelmäisen aromin ja tuoksuu väljähtyneeltä. Syynä tähän on, että viini on joutunut kosketuksiin hapen kanssa, mikä taas voi johtua vioittuneesta korkista. Vähitellen viini muuttuu etikaksi. (Croft 2003, 32.)

Rikkinen: Viinissä voi olla rikkiä, mikä tuoksuu keitetyltä kanamunalta tai sytytetyltä tulitikulta. Hajun saa pois kun pyörittelee viiniä lasissa. Rikkisyys johtuu siitä, että valmistusvaiheessa rikkidioksidia on lisätty liikaa. (Croft 2003, 32.)

4.2.1 Viinin tuoksu

Viinin tuoksulähde on rypäleen kuoret. Niistä tulee tyypillinen ”tuoksuvalikoima”, josta voi tunnistaa parhaat rypäleet, ja mitä on käytetty viinin valmistuksessa. Cadernen Sauvignonista mustaherukan, Sauvignon Blancista karviaisen ja Merlotista lämpimän voin tuoksun. Myös maan laatu vaikuttaa rypäleen kuoren aromiin, eikä se ole pelkkä kuvitelma kun haistaa Mèdocin tai Gravesin maatuoksun tai saksalaisen Moselin ja pohjoisen Rhône’n alueen mineraalirikkkautta. (Schuster 1993, 16-17.)

4.2.2 Aromikuvaukset

Kukkaiset ja hedelmäiset aromit kertovat nuoresta viinistä. Nuoret viinit tuoksuvat tuoreelta vadelmalta, mansikalta, mustaherukalta tai sitruunalta. Viinin hedelmäiset tuoksut ovat peräisin käytetyistä rypälelajikkeista. Mustaherukka kertoo Sauvignon Blanc tai Cabernet Sauvignon lajikkeista. Vadelma ja mansikka ovat Pinot Nour lajikkeiden tuoksua. (Viinin maistaminen haista, [viitattu 10.4.2010].)

Vaniljaiset ja paahteiset aromit kertovat viinin valmistuksesta. Erikoisista puulajeista valmistetut tammitynnyrit antavat viinin aromeja. Amerikkalainen tammi antaa ”makean” vaniljaisuuden, ranskalainen tammi taas antaa puumaisempia aromeja. Uusi tynnyri antaa voimakkaisempia aromeja, kuin muutaman kerran käytetty. (Viinin maistaminen haista, [viitattu 10.4.2010].)

Kermaiset ja voimaiset aromit tulevat malolakisena käymisen tuloksena viiniin. Malolaktisessa eli maitohappokäymisessä viinissä olevat omenahapot muuttuvat maitohappobakteerien vaikutuksesta pehmeämmäksi ja vähemmän hapokkaiksi maitohapoiksi. Viiniin tulee leveyttä ja voimainen, toffeemainen ja kermainen aromi. (Viinin maistaminen haista, [viitattu 10.4.2010].) Kypsymisen aikana tuoksujen kirjo laajenee ja aromit yhdistyvät. Aromeista tulee monipuolisempia ja niitä on vaikea

kuvata. Tällaiset ovat esimerkiksi nahka, talli, lyijykynä, tupakka, riista, lanta ja aluskasvillisuus. (Viinin maistaminen haista, [viitattu 10.4.2010].)

4.3 Maistaminen

Viiniä otetaan runsas kulaus suuhun, sitten mietitään, että vastaako maku tuoksun luomaa vaikutelmaa. Kun viini on suussa sitä, purskutellaan ja otetaan hieman ilmaa suuhun. Maku muuttuu voimakkaaksi ja viini alkaa hajota kemiallisesti suussa. Kannattaa huomioda viinin jälkivaikutelma viinin nielemisen tai sylkemisen jälkeen. Väitetään, että viini on laadukkaampaa, mitä pisin jälkimaku on. (Viinin maistaminen maista, [viitattu 10.4.2010].)

Suurin osa mausta perustuu hajuaistiin, mutta mikään ei korvaa itse maistamista. Aromeja on viinissä niin paljon, ettei yhdellä kerralla erota kaikkia, sen vuoksi on hyvä tietää, missä mitäkin aistii, silloin voi tietoisesti kohdistaa havaintonsa. Maut ovat paljon yksinkertaisempia, kuin hajut. Makuja on vain neljä hapan, suolainen, karvas ja makea. Suussa on makunystyjä, jotka ovat vain erikoistuneet yhtään makuun. (Schuster 1993, 19.)

Makeus maistuu aina ensin, koska aistialue sijaitsee kielen kärjessä. Viinin makeus on lähes aina peräisin rypäleestä. Viini syntyy kun sokeri käy hiivan avulla alkoholiksi ja jos kaikki sokeri ei käy, kutsutaan sitä jäännössokeriksi. Kuivassa viinissä sokeri on käynyt loppuun tai sokeria on vähemmän viinissä, ettei se maistu viinissä. (Viinin maistaminen – maista, [viitattu 10.4.2010].) Hapan maku aiheuttaa suussa kiristävyiden tunteen. Tuntuu ihan siltä, että se kiristää poskien lihaksia aina korvia kohti. Hapanta makua ja kiristävyttä sanotaan viinihapokkuudeksi ja se myös aiheuttaa syljen erityystä. Hapot ovat peräisin rypäleistä ja viinin valmistuksesta. Kun rypäle kypsyy sen, runsas hapokas omenahappo vähenee ja muuttuu vähemmän hapokkaaksi viinihapoksi. Kypsässä rypäleessä ei välttämättä aina ole omenahappoa. Jos viini tehdään kypsistä rypäleistä, viini on vähemmän hapokas, kun taas hieman raaoista rypäleistä tehty viini. Hapokkaita rypälelajikkeita on mm. Sauvignon Blanc ja Riesling. Sanotaan, että punaviinit ovat happamia. Rypäleistä esimerkiksi Pinot Noir, Cabernet Sauvignon ja Barbera sisältävät happoja.

Punaviinien hapokkuus sekoittuu usein karvauteen, mikä johtuu punaviinin tanniniinista. (Viinin maistaminen maista, [viitattu 10.4.2010].)

Viinin hapokkuutta voidaan pehmentää malolaktisen käymisen avulla. Malolaktisessa käymisessä viiniin lisätään maitohappobakteereja, joiden vaikutuksesta viinissä olevat omenahapot pehmenevät. Kaikki punaviinit käyvät malolaktisen käymisen, kun taas valkoviineistä aika harvat. Käyminen tuo punaviineihin hapokkuutta, täyteläisen maun ja tasapainoa. (Viinin maistaminen maista, [viitattu 10.4.2010].)

5 RUOKA JA VIINI

Viinin ja ruuan yhdistäminen saattaa olla aika haastavaa. Suurin osa viineistä sopii usean ruuan kanssa. Oikeastaan oikeaa ja väärää yhdistämistä ei ole, kaikki riippuu omasta makutottumuksesta. Sitä ei saa pelätä, että viinejä on niin paljon, vaan sitä kannattaa käyttää hyväkseen. Kokeilemalla löytää hyviä yhdistelmiä ja joskus tulee myös niitä huonoja, mutta ei kannata lannistua, vaan pitää hauskaa. Seuraavassa muutamia nyrkkisääntöjä mitä kannattaa ottaa huomioon viinin ja ruuan liitossa. (Croft 2003, 56.)

Viinin väri ei ratkaise ruuan ja viinin liitossa, vaan maku on se mikä ratkaisee. Punaviinejä on perinteisesti käytetty juustojen rinnalla, mutta yhdistelmä ei ole onnistunut. Juuston rinnalle sopii paremmin puolikuiva valkoviini kuin punaviini. Jos kuitenkin punaviini on suosikkisi, niin valitse mehevän juuston kanssa vähätanniininen punaviini. Kovien ja voimakkaan juustojen kanssa sopivat parhaiten täyteläiset punaviinit. Kalaa ja valkoviiniä pidetään klassisena yhdistelmänä. Tämä sen takia, että kala sisältää jodia, ja kun se yhdistetään punaviinin tanniinejen kanssa, mausta tulee metallinen. Jos pitää punaviinistä, valitse vähätanniininen esimerkiksi Gamay,- Barbera- tai Pinot Noir - rypäleistä tehtyä viiniä. (Croft 2003, 56.)

Kun yhdistelee viiniä ja ruokaa, kannattaa lähteä liikkeelle jälkimmäisestä mausta ja voimakkuudesta. Liitteessä 1 (Liite1) kuvataan viinin yleisimmät aromikuvaukset ja niille sopivat ruuat. Valitse viini, joka vastaa ruuan aromia. Mitä vahvemman makuista ruoka on, sitä täyteläisempää viinin pitää olla. Voi olla myös niin, että ruoka hallitsee ja viini on vaatimaton tai päinvastoin. Jos ruoka sisältää voimakkaita vastakohtia esimerkiksi hapokkuutta ja makeutta, valitse viini, joka täydentää tai kärjistää makuyhdistelmää. (Croft 2003, 57.)

Viinin ja ruokaa yhdistämisessä voidaan käyttää vastakohtia esimerkiksi makeaa valkoviiniä ja suolainen sinihomejuuston kanssa, toimii myös silloin kun tarjotaan vaikka paahtopaistia, hienon ikääntyneen viinin kanssa. Toisistaan täysin poikkeaa-

vat viini ja ruoka, voivat tuoda pettymyksen. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että voimakkaan ruuan kanssa sopii voimakkaan makuinen ja täyteläinen viini. Jos tarjoaa kevyttä viiniä, sen maku menee hukkaan, sillä vahva ruoka tai voimakas kastike peittää maun. Miedon makuisten ruokien kanssa kannattaa tarjota kevyttä viiniä, ruuan hento maku ei tule esiin vahvan viinin kanssa. Vaikka pääruoka-aine olisi miedon makuista kuten kala, mausteet ja kastike tekevät siitä voimakkaan makuisen. Kastikkeiden ohella ruuan makuun vaikuttaa myös valmistutapa: kylmät, sekä keitetty ruuat ovat kevyempiä kuin grillatut, paistetut, savustetut tai juustokuorrutetut ruuat. Nykyään sanonta ” punaista punaiselle ja valkoista valkoiselle” ei ole enää ainoa vaihtoehto. Ennen punaviinit olivat täyteläisiä ja valkoviinit keveitä, luontevaa oli tarjota kevyen kala ruuan kanssa valkoviiniä ja voimakkaan liharuuan kanssa punaviiniä. Nykyisin punaviinejä saa kevyinä ja niitä voi tarjota vahvanmakuisten kalaruokien kanssa, valkoviinejä saa täyteläisenä ja tammitynnyrisä kypsytettyä, ja sopii mainiosti liharuokien kanssa. Tammen maku viinissä sopii hyvin grillatun, savustetun tai paahdetun ruuan kanssa. (Nieminen 2005, 7.)

5.1 Neljä perusmakua

Kielemme tuntee neljä perusmakua, happaman, makean, karvaan ja suolaisen, kun halutaan yhdistää viini ja ruoka parhaalla mahdollisella tavalla. On tärkeää, että tuntee perusmaut, sillä ne kohdatessaan viini reagoi joko myönteisesti tai kielteisesti. Viinissä on vain kolme perusmakua, makea, hapen ja osin katkera. Suola on hyvin harvoin ja umamia ei lainkaan. (Berens 2005, 9.)

5.1.1 Makea

Pääruokaan makua tuo sokeri ja sen lisäksi siirappi, hunaja tai makeat grillikastikkeet. Myös Madeira-kastike, bearnaisekastike tai makeat marjahillot tai -hyytelöt antavat annokseen makeutta. Lämpimissä lisukkeissa kuten porkkanassa, sipulissa maississa ja herneissä on makeutta. (Nieminen 2005, 8.) Sitä voisi luulla, että sokeri tekee viinistä lempeän, itse asiassa sen on päinvastoin. Kun makea viini ja makea ruoka kohtaavat, ne kumoavat toisensa ja viinin katkeruus ja happamuus lisääntyvät. Nyrkkisääntönä pidetään, että makealle ruualle tarjotaan viiniä, jossa

on jäännössokeria tai korkea alkoholipitoisuus. Alkoholissa on runsaasti makeaa, joka tasapainottaa ruuan makeuden kanssa. (Berens 2005, 10.)

5.1.2 Hapan

Hapokkuutta ruokaan tuo viinikastikkeet, viinissä marinoitu, viinietikka, sitruuna ja tuorejuusto. Ruuan hapokkuus pehmentää viinin hapokkuutta ja myös lisää viinin täyteläisyyttä ja pehmeyttä. Jos tarjoaa hapokasta ruokaa, sitä voi täydentää hapokkaalla ja hedelmäisellä viinillä. (Nieminen 2005, 8.) On hyvä, että viinissä on tarpeeksi happoa jos ruuassa on runsaasti happoa. Jos näin ei ole, viini tuntuu lattealta. Happo nostaa ruuan maukua esille, jolloin ruoka maistuu enemmän. Nyrkkisääntönä pidetään, että happamat viinit korostavat ruuan makua, siksi happamien viinien kanssa pitää olla varavoinen, erityisesti voimakkaasti maustettujen ruokien kanssa. (Berens 2005, 10- 12.)

5.1.3 Suola

Suola pehmentää viinin hapokasta makua ja vaimentaa katkeruutta. Suolaisille ruuille sopii hyvin viini jossa on enemmän tai vähemmän makeutta. Hyvä esimerkki on sinihomejuusto ja makea valkoviini. Jos suolaa on liikaa ruuassa, se tekee viinistä lattean, joskus metallisen maun. Voimakkaasti suolatulle ruualle sopii olut paremmin. (Nieminen 2005, 8.) Suola on hyvä apuväline ruuan ja viinin yhdistelmässä, esimerkiksi viini on voimakkaan makuista ruokaan verrattuna. Ruokaan lisätään vähän suolaa joka parantaa yhdistelmää. Jos ruuassa on aivan liian paljon suolaa, yhdistelmä on mahdoton. (Berens 2005, 12.)

5.1.4 Karvas

Ruuan katkeruus voimistaa viinin katkeruutta siksi on aina oltava varovainen runsastanniinisia viinejä tarjottaessa, jos ruuassa on runsaasti katkeruutta. Varottavia ovat vihannekset tai runsaasti katkeroaineisia sisältävät mausteet. Ruuan katke-

ruuden vastapainoksi viineissä on oltava makeutta (hedelmäisyyttä), koska se lieventää katkeruutta. Muista myös, että ruuan suola ja rasva vaikuttavat samalla tavalla. Jos katkeruus tunkee pintaan, sopiva juoma on valkoviini, mieluiten runsaasti alkoholia tai vähän jäännössokeria sisältävä. (Berens 2005, 12.)

6 VIINIOPPAAN LAATIMINEN

6.1 Ravintola Kaarin

Ravintola Kaarin toimii Seinäjoen ammattikorkeakoulun, Kauhajoen toimipisteessä opiskelijaravintolana. Ravintolassa toimitaan opettajajohteisesti, opiskelijat itse suunnittelevat ateriakokonaisuuksia, mitä toteutetaan ravintolassa. Kaarinissa työskentelevät niin Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat sekä Koulutuskeskus Sedun opiskelijat. Ravintola Kaarinin asiakkaat ovat ravitsemisalan henkilökunta ja opiskelijat sekä toisen asteen opiskelijat ja henkilökunta. Lounas-aikaan voi olla myös ulkopuolisia asiakkaita, enemmän niitä on teemailloissa. Ravintolassa on tarjolla vaihtelevia teemoja, herkullisia makuelämyksiä ja rentoa tunnelmaa. Teemapäivät ja -illat ovat suosittuja asiakkaitten parissa. Teemailloissa käy paljon ulkopuolisia asiakkaita. Kaarinissa tarjoillaan herkullista ruokaa, jossa halutaan tuoda raaka-aineiden omat maut herkullisesti esille. (Leppiniemi 3.11.2010, [viitattu 9.11.2010].)

6.2 Kehittämistyön lähtökohdat

Ravintola Kaarinissa ei ole ollut minkäänlaista viiniopasta. Kaarinin viinit on kerrottu, mutta siihen se on jäänyt. Periaatteessa olen lähtenyt rakentamaan viiniopasta ihan puhtaalta pöydältä, saanut päättää mitä oppaaseen tulee ja mitä ei.

6.3 Tavoitteet ja menetelmät

Tavoitteena on luoda selkeä ja yksinkertainen viiniopas ravintola Kaariniin. Oppaassa kerrotaan viinin nauttimisesta, säilytyslämpötilat ja varastoinnista, jos ei ole viinikaappia. Oppaassa kerrotaan miten ruoka ja viini sopivat yhteen ja mikä tekee

siitä haastavan. Oppaassa kerrotaan mitkä raaka-aineet sopivat viini kanssa ja mitkä eivät sovi. Oppaassa on myös ravintola Kaarinin uudet viinit ja niiden kuvaukset. Viinien valitsemiseen on vaikuttanut hinta ja saatavuus. Rypälelajikkeet on valittu, sen mukaan mitä teoriapohjassa on kerrottu. Viinejä on valittu sekä vanhan ja Uuden maan viineistä.

Erillisiä kyselylomakkeita en ole tehnyt, vaan olen maistattanut viinit. Valitsemisen jälkeen pidin pieni muotoisen viinitastingin, missä maisteltiin Kaarinin uusia viinejä. Osallistujat saivat ensiksi miettiä mitä aromeja löytävät viinistä ja lopuksi kerroin mitä aromeja oikeasti viineistä löytyy.

6.3 Työn tulokset

Työn tuloksena saatiin kattava viiniopas ravintola Kaariniin, mitä voidaan hyödyntää opiskelussa. Työn edetessä Kaariniin haluttiin myös viinilista, joita hyödynnetään enemmän teemailloissa, kuin lounaalla. Viineillä voi olla isompi menekki illalla. Viinilistaan on listattu valko- ja punaviinit, kerrottu aromikuvaukset ja mille ruualle sopivat.

6.4 Viinioppaan kehittäminen ja viinien valitseminen

Kehittämistyö lähti siitä liikkeelle, että kerroin ohjaajalle minkä tyyppistä opasta olen tekemässä. Kerroin samalla mitä osa-alueita olen ajatellut ottaa oppaaseen (viinin nauttiminen, tarjoilu- ja säilytyslämpötilat sekä viini ja ruoka). Mietin vielä silloisen ravintola Kaarinin opettajan kanssa, minkä tyyppisiä viinejä listalle halutaan.

Opas on kehitetty niin, että se palvelisi käyttäjää. Oppaasta ei haluttu tehdä kaahea laajaa, vaan tiivis paketti, missä on olennainen tieto. Aluksi olen miettinyt mitä oppaassa olisi hyvä olla ja mitä ei. Olen lähtenyt liikkeellä viinin nauttimisesta, mitkä osa-alueet siihen kuuluvat, eli katsominen, haistaminen ja maistaminen. Sitteen pitää miettiä missä viinit voi säilyttää ja missä asteessa. Jokaiselle viinityypille

on suositeltavat tarjoilulämpötilat. Ravintola Kaarinissa on viinikaappi, mutta välttämättä joka paikassa ei ole, niin oppaassa on kerrottu, missä viinejä voi säilyttää kotona ja miten. Tavallinen komero käy oikein hyvin, kunhan siellä on pysyvä lämpötila, pimeää ja eikä tärise. Haastavinta oppaan tekemisessä on ollut ruuan ja viinin liitto. Oppaaseen olen koonnut tärkeimmät tiedot ruuan ja viinin yhdistämisestä eli perustiedon, millä tulee hyvin toimeen. Oppaassa kerrotaan minkä raaka-aineiden kanssa viini sopii ja ei sovi.

Oppaassa kerrotaan ravintola Kaarinin uusista viineistä esimerkiksi mistä tulevat, rypälelajike, mille ruualle sopii, aromikuvaus, hinta jne. Viinit on valittu saatavuuden, hinnan ja rypäleiden mukaan. Rypälelajit on valittu sen mukaan, mitä olen teoria pohjassa kertonut. Teoria pohjassa on kerrottu mistä päin maailmaa tulee, aromikuvaukset ja mille ruuille sopivat. Viinioppaassa on kerrottu viineistä vielä tarkemmin. Viinejä on sekä vanhan ja uuden maan viinejä. Valko- ja punaviineissä on kaksi vanhan maan viiniä ja kaksi uuden maan viiniä. Uusiin viineihin olen myös laskenut hinnat. Hinnat on laskettu 3,5 - 4 kertoimella. Kun viini on valmiiksi jo kalliimpi, olen käyttänyt 3,5 kerrointa, jos viini maksaa 6,00 € paikkeilla niin olen käyttänyt 4 kerrointa. Näin saadaan viineistä tuottoa, eikä mennä tappion puolelle. Liitteessä 4 on kokonaisuudessa ravintola Kaarinin viiniopas.

6.3.1 Punaviinit

Paula Syrah

Argentiina, Mendoza

Rypälelajike ja vuosikerta: Syrah 100 %, 2008

Aromikuvaus: Täyteläinen. Kypsän paahteinen, tuoksu melko tuhti. Lämminhenkisen tuoksun lisäksi on karhunvatukkaa ja ylikypsää kirsikkaa. Suun täyttää runsas hedelmäinen maku, tekee viinin suutuntumasta pehmeän. Pehmeät parkkihapot antavat viinille ryhtiä. Viini jättää suuhun pitkän ja tasaisen jälkimaun. (Berglund 2010, 28.)

Tuottaja: Viña Doña Paula, on 1997 perustettu viinitalo. Rypäleet viljellään Cujà de Cuyossa ja Ucon laaksossa.

Tuotantoalue: Ugartechen tila Cujàn de Cuyossa. Vuonna 1998 on istutettu 10 hehtaaria köynnöksiä.

Valmistus: Käymisessä hyödynnetään osin hiilidioksidikäymistä, tuo viiniin marjaisia aromeja esille. Kuori uutetaan ennen käymistä viileässä mehussa 48 tuntia, mikä lisää viinin hedelmäisyyttä.

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Valintaperustelut: Paula Syrah on haluttu pitää jatkossa myös Kaarin viinilistalla. Viini on havaittu hyväksi, miksi hyvää viiniä lähtee vaihtamaan.

Alkoholi:	14 %
Hapot:	5,3 g/l
Energiasisältö	90 kcal/100ml (380kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)



Cave de Lugny Pinot Noir

Ranska, Bourgogne

Rypälelajike ja vuosikerta: Pinot Noir 100 %, 2009

Aromikuvaus: **Kevyt.** Tuoksu on marjainen, vaikka aika hillitty, siinä on myös karpaloa ja kypsää kirsikkaa. Maku on nuorekkaan marjainen ja suutuntumaltaan mukavan napakka. Maussa on myös vihreäsävytteisettä yrttisyyttä, metsäisiä ja maanläheisiä aromeja. Kokonaisuus jättää suuta supistavan, ryhdikkään ja hieman karkean jälkimaun. (Löydetyt viinit, [viitattu 20.10.2010].)

Tuottaja: Cava de Lugny syntyi vuonna 1966, kun kaksi viinikellaria yhdistyi. Taloilla on 1450 hehtaaria viiniköynnöstä, josta 1200:lla viljellään Chardonnayta.

Tuotantoalue: Rinnetarhat sijaitsevat Mâcon alueella Bourgignessa Saint- Genoux- de- Scissèn kylän läheisyydessä köynnökset ovat 30- vanhoja.

Valmistus: 10 % viineistä kypsyy ranskalaisissa tammitynnyreissä 6 kuukautta. (Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Valintaperustelu: Listalle haluttiin saada jotain ranskalaisia viinejä, tässä on yksi niistä. Tätä viiniä kun valitsin niin halusin saada yhden kevyen punaviinin, joka sopii myös kalan kanssa.

Alkoholi	12,5 %
Hapot	5g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (330kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki
(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)	



35 South Wild Ferment Merlot

Chile, Maipo

Rypälelajike ja vuosikerta: Merlot 100 %, 2009

Aromikuvaus: Täyteläinen. Tuoksu on marjainen ja lievästi makea, sävyttää kuitenkin pahvinen vaikutelma. Tuhti maku on nuorekas ja tuore. Viini on suutuntumaltaan varsin lämminhenkinen, lähes tulinen. Siinä on mausteisia piirteitä kuten mustapippuria muistuttavia aromeja. Jälkivaikulta on kypsän marjainen ja makean mausteinen. (Löydetyt viinit, [viitattu 20.10.2010].)

Valintaperustelut: Oikeasti Alkon myyjä suositteli tätä viiniä. Valintaan vaikutti, että viini viljellään luonnonmukaisesti, ei käytetä kemiallisia torjunta-aineita. Tietenkin, että on Uuden maan viiniä. Chilestä tulevat viinit on hinta/laatu suhteelta kohdallaan.

Alkoholi	13,5 %
Hapot	5,2g/l
Energiasisältö	90 kcal/100ml (360kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	luonnonkorkki
(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)	



Rèmole

Italia. Toscana

Rypälelajike ja vuosikerta: Sangiovese 85 % ja Cabernet Sauvignon 15 %, 2008

Aromikuvaus: Keskitäyteläinen. Tuoksu multainen ja paahteinen on myös savuisia piirteitä. Maku on hedelmäinen, nostaa veden kielelle. Hedelmähapot ja parkkihapot antavat viinille ryhtiä ja eloisuutta. Kokonaisuus on miellyttävän pirteä ja jättää pitkän ja tasaisen jälkimaun. (Berglund 2010, 97.)

Valintaperustelut: Lähdin hakemaan Cabernet Sauvignon rypäleistä tehtyä viinejä, Euroopasta ja päädyin italiaan. Kaksi punaviineistä on jo Uuden maan viinejä ja yksi oli Euroopan viini. Italia kuulosti hyvältä, kokonaan Cabernet Sauvignon rypäleestä tehtyä viiniä ei löytynyt, niin päädyin sekoite viiniin. Tämä viini oli Alkon hinnastossa sopivan hintainen. Yksi perustelu oli, että pitäisi saada yksi keskitäyteläinen viini myös Kaariniin viinilistaan.



Alkoholi	12,5 %
Hapot	5,3 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (340kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	12 kpl
Korkki	luonnonkorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

6.3.1 Valkoviinit

Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve

Chile

Rypälelajike ja vuosikerta: Sauvignon Blanc 100 %, 2009

Aromikuvaus: Keskitäyteläinen. Tuoksu on avoin ja kirkkaan puhdas, siitä voi erottaa muun muassa mustaherukanpensaalla lehden, mintun sekä karviaismarjoja. Sirusmainen hapokkuus antaa viinille miellyttävän eloisuuden. Viini jättää tasaisen ja pitkän jälkimaun suuhun. (Berglund 2010, 193.)

Valintaperustelut: Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve on ollut Kaarinin viinilistalla aikaisemmin ja nyt haluttiin uudelleen listalle.

Alkoholi	13,5 %
Hapot	6,1 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (350kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	12 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)



Pinot Grigio Garda

Italia, Veneto

Rypälelajike ja vuosikerta: Pinot Grigio 100 %, 2009

Aromikuvaus: Tuoksu on kypsän hedelmäinen, joka viestii omenaa ja päärynää. Tuoksun lisäksi siinä on kukkaisia ja hunajaisia aromia vivahteita. Maukas hapokkuus antaa viinille ryhtiä. (Berglund 2010, 178.)

Valintaperustelut: Pinot Grigio Garda haluttiin myös pitää Kaarinin uudella viinilistalla, en sitten lähtenyt vaihtamaan sitä muuhun viiniin.

Alkoholi	12,5 %
Sokeri	6 g/l
Hapot	5,1 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (330kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki
(Tuotehaku,[viitattu 13.9.2010].)	



Santa Helena Varietal Chardonnay

Chile

Rypälelajike ja vuosikerta: Chardonnay 100 %, 2010

Aromikuvaus: Tuoksu muistuttaa omenaa ja melonia. Siinä on myös eksoottisten hedelmien vivahteita. Kokonaisuutena raikas sitrusmainen hapokkuus ja tasapainoinen ja helposti lähestyttävä viini. (Berglund 2010, 155.)

Valitsemisperustelut: Santa Helena viinit ovat todella suosittuja Suomessa, halusin sen takia ottaa viinin listalle. Sopii niin seurustelujuomaksi kuin kevyiden ruokien kanssa.



Alkoholi	13 %
Sokeri	4 g/l
Hapot	5,5 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (340kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2020].)

Kendermanns Classic Riesling

Saksa, Pfalz

Rypälelajike ja vuosikerta: Riesling 100 %, 2009

Aromikuvaus: Puolikuiva. Hento, mutta silti raskas tuoksu on neutraali. Maku on kevyehkön kuiva, neutraali mutta napakka. Jälkimaku on hieman nielua lämmittävä ja harmiton. (Berglund 2010, 207.)

Väri: Kellertävä

Valintaperustelu: Tähän viinin päädyin, koska halusin valita Rieslingin ja vielä Saksasta. Alkuperäinen viljely on lähtenyt sieltä. En kyllä muista, että Kaarinissa olisi ollut Saksalaista viiniä, ihan kokeilu miehellä valitsin kanssa.



Alkoholi	12 %
Sokeri	9 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (330kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Ravintola Kaariniin haluttiin myös valituista viineistä viinilista (liite 2). Viinilistassa on kerrottu aromikuvaukset ja mille ruuille sopivat.

6.4 Viinitasting

Viinitastingeja vetää yleensä joku henkilö joka kertoo maisteltavista viineistä sekä niitten tuotantotavasta, tuottajasta, iän ja mistä tulee. Viinitastingeja on paljon erilaisia ja varmaan jokaiselle löytyy omansa. Viinitastingissa on tarkoitus maistella viinejä ja miettiä yhdessä mitä aromeja viineistä löytyy.

Tässä muutama vaihtoehto viinitastingille.

Perustasting

4-6 viiniä eri rypäleistä, alueilta, tuottajilta. Paneutuu maistelutekniikkaan ja vertailaan viinien ulkonäköä, makuja ja aromeja.

Rypäleeteema

3 valkoviiniä samasta rypäleestä ja 3 punaviiniä samasta rypäleestä. Viinit ovat eri tuotantoalueita, tuotantotavat, tuottaja ja ikä. Kaikki maisteltavat voi myös olla punaviinejä tai valkoviinejä.

Ruuan ja viinin yhdistäminen

Maistellaan yhtä viiniä ja yhdistetään ruuan perusmakuja. Tarkkaillaan miten viini käyttäytyy ja reagoi perusmakujen kanssa.

(Viinitasting - ohjelmat [viitattu 6.11.2010].)

Viinitasting pidettiin 27.10.2010 ravintola Kaarinissa, että voisin maistattaa viinit jotka tulevat viinioppaaseen. Osallistujat saivat maistella viinejä ja kerroin heille viineistä ja niihin liittyvistä asioista. Tarkoituksena oli, että osallistujat maistelevat viinejä ja yrittävät löytää jokaisesta viinistä aromeja, jokaisessa viinissä oli eri aromit. Lopuksi kerroin mitä aromeja viineissä oikein oli.

Viinin maistaminen pidettiin 27.10.2010 ravintola Kaarinissa kello 15.00 ja kesti noin 1,5 tuntia. Maisteltavana olivat Kaarinin uudet viinit, jotka tulevat ensi vuoden puolella käyttöön. Tavoitteena oli että noin 10 ihmistä olisi osallistunut maistelutilaisuuteen. Kutsut lähetettiin sähköpostissa Seinäjoen ammattikorkeakoulu ravitsemisalan, Kauhajoen toimipisteen henkilökunnalle sekä ensimmäisen ja toisen vuoden restonomiopiskelijoille. Paikalle tuli vain 4 opettajaa, enemmänkin olisi tullut, mutta eivät päässeet paikalle.

Tilaisuudessa kerrottiin mitä asioita käsitellään viinioppaassa ja miksi olen valinnut juuri ne tiedot oppaaseen. Viinien valintaperustelut olivat (hinta, saatavuus ja rypälelaji). Tarkoituksena oli maistella viinejä ja kertoa mistä tulevat ja minkä ruuan kanssa sopivat. Opetin miten oikea oppisesti viinejä maistellaan ja miten saadaan viinistä kaikki aromit hyvin esille. Jokaisella osallistujalle oli jakanut maistelulomakkeen, (Liite 3) mihin voivat kirjoittaa jokaisen viinin aromikuvaukset.

Itseni mielestä tilaisuus oli hyvin onnistunut, ottaen huomioon, että pidin ensimmäistä kertaa viinitasting. Olin hyvin valmistunut ja käynyt viinejä etukäteen läpi sekä miettinyt mitä asioita käyn tilaisuudessa läpi. Osallistujilta en kerännyt mitään palautetta, vaan tarkoituksena oli maistattaa uuden viinit. Osallistujat saivat kyllä lopuksi sanoa, mitä mieltä olivat valitsemista viineistä. Joistakin viineistä pidettiin ja toiset taas jakoivat vähän mielipidettä. Todettiin kyllä, että jotkut viinit eivät sovi pelkästään seurustelujuomaksi, vaan vaativat rinnalle sopivan ruuan. Tässäkään ei voi kiistellä makuasioista, toinen tykkää jostain ja toinen ei.

7 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÄKSET

Kehittämistyönä tein viinioppaan ravintola Kaariniin. Mitään kyselylomakkeita en tehnyt enkä mitään haastattelua. Oman kokemuksen ja havainnoinnin perusteella olen opasta tehnyt. Halusin saada oppaasta tiiviin ja selkeälukuisen paketin ja olen siinä mielestäni onnistunut oikein hyvin. Olen oppaaseen myös valinnut uudet puna- ja valkoviinit. Viinien valitseminen oli haastavaa ja mielenkiintoista, mutta silti tosiantoisaa. Valintaperusteluna olen käyttänyt, että viinit löytyvät Kauhajoen Alkosta, hinta on ratkaissut sekä rypälelajike. Olen halunnut ottaa viinit Euroopan maista ja Uuden maan viineistä.

Uudet viinit maistatin 27.10.2010 Kaarinissa, mihin saapui vai 4 opettajaa. Tavoitteena oli että noin 10 ihmistä olisi osallistunut. Ihmisille oli esteitä, eivätkä päässet tulemaan. Kyllä se vähän harmitti, ettei tullut enempää ihmisiä. Sain kumminkin vietyä maistelun läpi. Olin etsinyt viineistä tietoa ja joistakin viineistä löytyy todella hyvin tieto. Kaikista ei välttämättä löydä yhtä paljoa ja se vähän harmitti, kun olisi halunnut saada tietoa enemmän. Kun oli löytänyt hyvän nettisivun, missä on hyvin kerrottu viineistä, mutta löytyy vain pari viiniä mitä itsellä on. Se on ollut turhauttavaa. Maistamisen tavoitteena oli, että osallistujat oppivat miten viinejä maistellaan oikein ja mitä aromeja viineistä voi löytyä. Aluksi saivat itse miettiä mitä aromeja löytävät viineistä ja sitten kerroin mitä viineistä olisi pitänyt löytää. Oikein hyvin löytyi, myös oikeita aromikuvauksia ja siitä olen iloisesti yllättynyt. Työn tavoitteet saavutin hyvin ja työn ohella tuli lisää ajatuksia mitä voisi Kaariniin lisätä, kuten viinilista. Minkä loppu vaiheessa tein ja otetaan ensi vuoden puolella käyttöön.

Työn tavoitteena olisi, että uudet opiskelijat perehtyisivät opiskelun yhteydessä viineihin. Heille myös opetettaisiin miten viinejä maistellaan. Opiskelijat voivat pitää ravintola Kaarinissa ulkopuolisille viinitastingejä. Loppujen lopuksi aika vähän opiskelijat tietävät Kaarinin viineistä, näin saataisiin heidän tietämystä lisää aiheeseen.

Uskon, että työllä on suuri merkitys ravintola Kaarinille. Kun nyt on viiniopas tehty, niin sitä voidaan jälkeenkäin muokata ja päivittää aina välillä. Ainakin, jos viinit vaihtuvat niin olisi hyvä päivittää. Toivon ainakin, että näin tulisi käymään, nyt on luotu hyvä pohja mitä voidaan tulevaisuudessa muokata. Uskon, että tähän aiheeseen liittyen on vielä tarvetta opinnäytetyölle. Nyt Kaarinissa on viiniopas, missä on vain vähäisen kerrottu ruuan ja viinin yhdistämisestä. Miksei seuraava opas voisi olla juuri näihin liittyvä eli ruuan ja viinin yhdistämiseen.

Työn rajaaminen on ollut vaikeaa, koska aiheesta löytyi todella paljon tietoa. Jotkut asiat ovat vaan pitänyt jättää pois työstä ja keskittynyt viinissä yleisiin asioihin. Aluksi oli vaikea määritellä mitä kirjoittaa ja mitä ei kun, kaikki asia olisi ollut tärkeää. Materiaalin kahlaaminen vei aika paljon aikaa. Onneksi työtä helpotti sen verran, että olen jo ammattikoulussa tehnyt opinnäytetyön ranskalaisista viineistä. Näin oli jo vähän pohjatietoa aiheesta. Omasta mielestä olen saanut kirjoitettua viinistä ja sen valmistamisesta selkeästi ja tiiviisti.

LÄHTEET

- Berglund, J. & Rinta-Huuma, A. 2010. Viinistä viiniin. Helsinki: Otava
- Berens, C. 2005. Ruoka ja Viini. Suomentaja Veijo Kiuru. Helsinki: Otava
- Craft, N. 2003. Viininmaistajaiset. Suomentaja Eija Kämäräinen. Helsinki: WSOY
- Dominè, A. 2004. Viini. Saksa: Könnemann
- Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2005. Viini & Ruoka. 3 uud.p. Helsinki: Tammi
- Leppiniemi, O. 3.11.2010.[WWW-dokumentti]. Seinäjoen Ammattikorkeakoulu. [Viitattu 9.11.2010]. Saatavana: <http://seamk.fi/?depid=2971>
- Löydetyt viinit. 2000-2010. [WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy. [Viitattu 20.10.2010] Saatavana: <http://www.viinilehti.fi/ViinistaViiniin/Frontpage.aspx>
- Mykkänen, J. 2008. Viinikoulu: opas viinien maailmaan. Porvoo: Bookwell
- Nieminen, T. 2005. Viiniä aterialle: opas viinin ja ruoan liittoon. Alko Oy: F.G. Lönnberg
- Oz, C. 2001. Nautittava viini: kaikki todella tarpeellinen tieto viinien ystäväille Suomentaja: Pirjo Muurinen. Karkkila: Mäkelä Oy
- Skinner, M. 2006. Viiniä kaikille. Suomentaja: Eija Kämäräinen. Helsinki:WSOY
- Simon, J. 1993. Nautitaan viinistä. Suomentaja Jukka Mannerkorpi. Jyväskylä: Gummerus
- Schuster, M. 1993. Viinintieto. Suomentaja Tuula Saarikoski. Tammi
- Tuotehaku. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Alko oy [Viitattu 13.9.2010] Saatavana: <http://www.alko.fi/tuotteet>
- Viinisanasto. Ei päiväystä. Viinin ABC/viinisanasto. [WWW-dokumentti]. Viinilehti oy [Viitattu 4.11.2010] Saatavana: <http://www.viinilehti.fi/viininABC/viinisanasto/index.htm>
- Viinin maistaminen – haista. Ei päiväystä. Viinin ABC [WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 10.4.2010] Saatavana: http://www.viinilehti.fi/viininABC/maistaminen/maistaminen_haista.htm

- Viinin maistaminen – katso. Ei päiväystä. Viinin ABC
[WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 10.4.2010]
Saatavana:
http://www.viinilehti.fi/viininABC/maistaminen/maistaminen_katso.htm
- Viinin maistaminen – maista. Ei päiväystä. Viinin ABC
[WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 10.4.2010]
Saatavana:
http://www.viinilehti.fi/viininABC/maistaminen/maistaminen_maista.htm
- Viinitasting- ohjelmat. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti]. Next Hotels & Restaurant
[Viitattu 6.11.2010]. Saatavana:
<http://www.nexthotels.fi/viinitasting/viinitasting-ohjelmat/>
- Viinin valmistus. Ei päiväystä. Altia akatemia/viinikoulu
[WWW-dokumentti]. Altia Oyj. [Viitattu 15.7.2010]
Saatavana:
<http://www.viinimaa.fi/fi/Altia+Akatemia/Viinikoulu/Viinin+valmistus/>
- Viinin valmistaminen – punaviini. Ei päiväystä. Viinin ABC
[WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 22.7.2010]
Saatavana:
http://www.viinilehti.fi/viininABC/viljely_ja_valmistus/punaviini.htm
- Viinin valmistaminen – valkoviini. Ei päiväystä. Viinin ABC
[WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 22.7.2010]
Saatavana:
http://www.viinilehti.fi/viininABC/viljely_ja_valmistus/valkoviini.htm
- Viinin viljely – ilmasto. Ei päiväystä. Viinin ABC
[WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 22.7.2010]
Saatavana:
http://www.viinilehti.fi/viininABC/viljely_ja_valmistus/ilmasto.htm
- Viinin viljely - maaperä. Ei päiväystä. Viini ABC
[WWW-dokumentti]. Viinilehti. [Viitattu 22.7.2010]
Saatavana:
http://www.viinilehti.fi/viininABC/viljely_ja_valmistus/maapera.htm
- Örmä, S. Viinin kulttuurihistoria. 2008. Mediapinta

LIITTEET

Liite 1 Viinin ja ruoan yhdistäminen

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
<p>Mehevät ja hedelmäiset punaviinit</p> <p>Runsas hedelmäisyys mahdollistaa maukkaiden ja keveiden punaviinien nauttimisen sellaisenaan tai ruoan kanssa.</p>	<p>Merlot- yleisesti Kalifornia: Merlot ja Zinfandel Argentiina: Tempuranilla, Bonarda sekä Malbec- viinit</p>	<p>Yleisviini</p> <p>Tomaattipohjaiset ruokalajit, Kermaiset ja juustoiset kastikkeet,</p> <p>Intialainen/ texmex-ruoka</p> <p>Pizza, pasta, spaghetti, Rasvainen kala</p> <p>Paistettu/grillattu broileri Porsaanliha, naudan liha</p>	<p>Vältä makeita ruokia!</p>

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
<p>Pehmeät ja mansikkaiset punaviinit</p> <p>Kevyehköt, hennosti mansikalle, vadelmalle tai kirsikalle tuoksuvat ja maustuvat punaviinit.</p>	<p>Pinoit Noir Kalifornia: Carnerossi ja Santa Barbara Espanja: pyöreitä ja mansikkaiset Navarran ja Riojan- viinit</p>	<p>Punaviinikastikkeet, viinikastikkeet</p> <p>Tonnikala</p> <p>Broileri</p> <p>Rasvaiset kalaruoat</p> <p>Naudan liha</p> <p>Pataruoat</p> <p>Riistalinnut</p>	<p>Vältä hyvin maustettuja ruokia</p>

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Voimakkaat, mustaherukkaiset punaviinit Täyteläiset punaviinit, joiden makua hallitsevat tiukat tanniinit ja luonteenomainen mustaherukkaisuuden aromi	Cabernet Sauvignon - yleisesti Ranska: Bordeauxin Bulgarian, Chilen, Australian, Etelä-Afrikan ja Ranskan Vin de Pays d'Oc alueen viinit Espanja: Riber del Duero	Haudutettu/ grilattu naudan liha Erityisesti lammas Riista ruoka Vaaleat lihat: kalkkuna ja broileri Lihapadat	Vältä tomaatin käyttämistä. Peittävät kalaruokien maut. Ei sovi kylmän porsaan tai broilerin kanssa.

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Mausteiset, aromikkaat punaviinit Näillä viineille leimaa- antavaa ovat tiiviit, pehmeät, runsaan hedelmäiset aromit, joissa tuoksussa esiintyy usein pippurisuuta ja suklaata.	Australia: Shiraz Ranska: Syrah Kalifornia: Zinfandel Argentina: Malbec Chile: Carmenère-rypäleistä	Yleisviini tummalle lihalle Makkarat, salami Yrtit ja mausteet Texmex- / italialainen ruoka Kaikki grilliruoat Broileri, kalkkuna	

(Oz 2001, 12,14,61.)

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Raikkaan kuivat valkoviinit Pirteän kuivia, virkistäviä valkoviinejä, jotka eivät välttämättä syty sellaisenaan	Ranskan bourgognen Chablisin alueen Chardonnay Ranskan: Loiren laaksossa valmistettu muscadet. Uudesta maailmasta ei löydy tämän tyyppisiä viinejä.	Yksinkertaisesti keitetyt kalat ja äyriäiset Grillattu broileri Pastat Juustopiiraat Salaatit Tomaattipohjaiset ruoat Pizza Kermaiset kastikkeet	Vältä kuivien valkoviinien tarjoamasta makeuden ruokien kanssa.

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Vehreät, raikkaat valkoviinit Teräviä ja luonteikkaita, joiden mausta joko pitää tai ei pidä. Maussa ja aromissa on usein karviaismarjaisuutta	Sauvignon Blanc Uusi-Seelanti: Marlborough Chile, Etelä-Afrikka Ranska: Sancerre, Pouilly-Fumé, Loire, Bordeaux	Tomaattikastiketta sisältävät ruoat Pizza Intialainen ruoka Salaatit, Tomaatit Sushi Vuohenjuusto Texmex / kiinalainen ruoka Grillattu/ paistettu Lohi Tonnikala	Sopivat vaikeasti yhdistettäviin ruokiin. Eivät sovi keitettyjen ja punaisesta lihasta tehtyjen ruokien kanssa.

(Oz 2001, 16, 62.)

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Voimakkaat, pähkinäiset valkoviinit Täyteläisiä ja meheviä valkoviinejä, joissa aistittavana on pähkinäisiä ja paahtoleipäisiä aromeja	Chardonnays tammitynnyrissä kypsytetty Kalifornia Uusi-Seelanti Australia ja Etelä-Afrikka Italia: Toscana Ranska: Bordeaux Espanja: Rioja, Navarra ja Somontano	Kermaiset ja voiset kastikkeet Grillattu vaalea kala Grillattu / paistettu broileri, kalkkuna Savustettu lohi Pasta Tonnikala Merenelävät valkoviini- tai kermakastikkeessa	Liialliset mausteet saattavat hävittää viinin maun.

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Kypsän hedelmäiset, paahteiset valkoviiinit Viineissä aistii persikan, aprikoosin ja trooppisten hedelmien aromien ohella vaniljaisuutta, paahteisuutta ja toffeisuutta	Chardonnay tammitkypsytetty viini Australia Etelä-Amerikka	Grillattu / uunissa paistettu lohi tai tonnikala Kermaiset ja voiset kastikkeet Grillattu / paistettu broileri, kalkkuna Grilliruoat Pasta Fasaani ja kaniini Savustettu kala Miedosti maustettu kala	Hyvin tammiset viinit tuhoavat kalan maun.

(Oz 2001, 16,17,62.)

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
Aromaattiset valkoviinit	<p>Saksa: Gewürztraminer, Riesling Ranska: Viognier</p> <p>Saksa Ranska: Alsace</p>	<p>Thaimaalainen ja kiinalainen ruoka</p> <p>Savustettu kala</p> <p>Ankka ja hanhi</p> <p>Porsas</p> <p>Juustopiiraat</p> <p>Kaikki ruoat missä on vahvoja makuja</p> <p>Inkivääriä sisältävät ruoat</p>	Ei sovellu yksinkertaisille ja keveille ruoille.

Viini aromin kuvaus	Rypälelajike	Sopiva ruoka	Varoitus
<p>Kultaisen makeat valkoviinit</p> <p>Sopivat jälkiruokin kanssa</p> <ul style="list-style-type: none"> - persikka, - aprikoosi - hunaja 	<p>Saksa: Riesling Unkari: Tokaji</p> <p>Ranska: Bordeaux: Sauternesin ja Barsacin alueelta</p> <p>Loire</p> <p>Alsace</p> <p>Kalifornia</p> <p>Australia</p>	<p>Makeat viinit täydentävät makeiden ruokien ja sinihoijuuston makua.</p>	

(Oz 2001, 20,21,62.)

Liite 2: Kaarinin viinilista

KAARININ VIINILISTA

VALKOVIINIT

Kendermanns Classic Riesling/ Saksa

8cl/ 3, 20€ 12cl/4, 80€ 16cl 6, 40€ 0,75l/ 30 (37€/l)

Puolihapokas, erittäin hapokas, limettinen, omenainen

Hyvä yleisviini kevyille kala-, kana- ja kasvisruuille.

Sopii myös pizzoille ja parsalle. Itämäiset ruuat. Seurustelujuoma

Pinot Grigio Garda / Italia

8 cl/ 3, 00€ 12 cl / 4, 50€ 16cl/ 6, 00€ 0,75 l / 28 € (37, 5€/l)

Kuiva, pirteähappoinen, hedelmäinen, sitruksinen, hennon kukkea

Hyvä yleisviini vaaleille kalaruuille, miedoille lohi- ja kanaruuille sekä pastoille ja risotoille. Välimeren maut sopivat hyvin viinin kanssa.

Santa Helena Varietal Chardonnay / Chile

8cl/ 3, 20€ 12cl/ 4, 80€ 16cl/ 6, 40€ 0,75l/30 (35€/l)

Kuiva, hapokas, sitruksinen, hennon valkoherukkainen

Hyvä yleisviini vaaleille kala-, kana- ja kalkkunaruille. Kermaiset pastat ja risotot sopivat. Miedosti maustetut ruuat.

Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve- Chile

8 cl/ 3, 20€ 12 cl / 4, 80€ 16cl/ 6, 25€ 0,75 l / 30 € (40€/l)

Kuiva, pirteähappoinen, karviaismainen, mustaherukanlehtinen, makean sitruksinen

Hyvä yleisviini voimakkailla kalaruilla, lohi, savustettu kala, Kana, ja porsasruuille. Aromaattiset ja hapokkaat ruuat.



PUNAVIINIT

35 South Wild Ferment Merlot/ Chile

8 cl/ 3, 20€ 12 cl /4, 80€ 16cl/ 6, 40€ 0,75 l /30 € (40€/l)

Täyteläinen, notkea, herukkainen, kaakaoinen, hennon vaniljainen, lämmin

Hyvä yleisviini lampaalle, porsaalle, tummille liharuuille ja lihapadoille. Tuhdille kana ja kalkkuna ruuille.

Cave de Lugny Pinot Noir/Ranska

8 cl/ 3, 30 € 12 cl/ 5, 00€ 16cl/6, 40€ 0,75 l /30€ (48€/l)

Kevyt, notkea, hapankirsikkainen, kypsän punaherukkainen, hennon mausteinen

Hyvä yleisviini vaaleille aromikkaille kalaruuille, lohi. Kanaruuille, kalkkunaruuille, pizzoille sekä pastoilte.

Rèmole/ Italia

8 cl/ 2,80 € 12 cl/ 4 ,20€ 16cl/ 5, 60€ 0,75 l /30€ (40€/l)

Keskitäyteläinen, melko tanniininen, kypsän kirsikkainen, hennon herukkainen, kevyen tamminen.

Hyvä yleisviini tummille lihoille, porsaalle, pastoilte sekä pizzoille.

Paula Syrah / Argentiina

8 cl/ 3, 20 € 12 cl/ 4, 80€ 16cl/ 6, 25€ 0,75 l /30€ (40€/l)

Täyteläinen, notkea, tumman marjainen, runsaan vaniljainen, tamminen

Hyvä yleisviini täyteläisille liha- ja riistaruuille, voimakkailla ja miedon tulisilla ruuilla, myös mausteiselle porsaalle. Chili ja voimakas pippuri soveltuvat hyvin. Tomaattiset, chili-kastikkeiset ruoat.



Liite 3: Maistelulomake viineille

VIINITASTING

VIININ NIMI_____

NÄKÖ:_____

HAJU:_____

MAKU:_____

VIININ NIMI_____

NÄKÖ:_____

HAJU:_____

MAKU:_____

VIININ NIMI_____

NÄKÖ:_____

HAJU:_____

MAKU:_____

VIININ NIMI_____

NÄKÖ:_____

HAJU:_____

MAKU:_____

Liite 4: Ravintola Kaarinin viiniopas

VIINIOPAS



Virtanen Riikka



SISÄLTÖ

SISÄLTÖ	1
Lukijalle	1
1 VIININ NAUTTIMINEN.....	1
1.1 Katseleminen.....	1
1.2 Haistaminen	1
1.3 Maistaminen.....	2
2 TARJOILU- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT	3
3 VIINI JA RUOKA.....	4
3.1 Viinin ja ruuan sopiminen yhteen.....	4
3.1.1 Ruokalajit jotka sopivat/eivät sovi viinin kanssa.....	5
3.1.2 Viinivalintojen periaatteita	7
3.2 Viinin valintaa vaikuttavat tekijät.....	8
3.2.1 Valmistustavat	8
3.2.2 Kypsyysasteet.....	9
3.2.3 Kastikkeet	9
3.2.4 Lisäkkeet	10
4 RAVINTOLA KAARININ VIINIT.....	11
4.1 Punaviinit.....	11
4.2 Valkoviinit	15
LÄHTEET	19
LIITTEET	

Lukijalle

Oletko kiinnostunut viinin nauttimisesta sekä ruuan ja viinin yhdistämisestä? Jos vastauksesi on kyllä niin tässä, on sinulle tiivis ja hyvä paketti.

Viinin nauttiminen lähtee aina viinin katsomisesta, sitten haistamisesta ja viimeisenä viiniä maistetaan. Aluksi kaikki viinit voivat haista ja maistua samalta, mutta mitä enemmän niitä maistelee, sitä enemmän niistä saa irti. Aistit löytävät kullekin viinille tarkoitetut aromit. Tässäkin pätee sanonta, harjoittelu tekee mestarin.

Viinin ja ruuan yhdistäminen on haastavaa, mutta todella mielenkiintoista. Viinioppaassa kerrotaan viinin ja ruuan nauttimisesta yleisellä tasolla. Oppaassa on kerrottu, mitkä raaka-aineet sopivat viinin kanssa ja mitkä eivät. Vaikka oppaassa on kerrottu minkä raaka-aineen kanssa viini sopii niin jokaisella, ovat omat mieltymykset. Jonkun mielestä yhdistelmä voi olla hyvä ja toisen mielestä taas ei.

Niin viinin nauttimisessa, kuin viinin ja ruuan yhdistämisessä, jokaisella on omat mieltymykset. Makuasioista ei voi kiistellä eli rohkeasti kokeilemaan uusia yhdistelmiä.

1 VIININ NAUTTIMINEN

1.1 Katseleminen

Ensin viiniä katsellaan.

1. Värin näkee parhaiten vaaleaa taustaa kuten valkoista pöytäliinaa vasten.



2. Kallista viinilasia 45 asteen kulmaan, näet värierot parhaiten lasin reunalta. Viinin pitäisi näyttää kirkkaalta. (Viinin katsominen – katso, [viitattu 10.9.2010].)

Viinin väri kertoo iästä, alkuperästä ja rypälelajikkeesta. Nuori valkoviini on melko väritöntä ja ikääntyessään muuttuu vihreästä kellertäväksi ja lopulta ruskehtavaksi. Nuori punaviini on melko sinertävää ja ikääntyessään muuttuu punaiseksi ja ruskehtavaksi. Valkoviinit, jotka ovat vihertävän keltaisia tulevat todennäköisesti viileiltä alueilta, kun taas sitruunan ja kullankeltaiset lämpimämmiltä alueilta. Tammikypsytyys antaa myös valkoviinille keltaisensävyn. (Viinin katsominen - katso, [viitattu 10.9.2010].)

1.2 Haistaminen

1. Pyöritä viiniä

aluksi lasissa kevyesti. Näin viini pääsee kosketuksiin hapsen kanssa ja viinin pinta-ala kasvaa sekä aromit irtoavat viinistä paremmin.



2. Nuuhkaise viiniä reilusti, älä pidä nenää liian kauaa lasissa. Mieti kuinka voimakkaalle viini tuoksuu ja mitä tuoksua viinissä on. Aluksi tuoksujen tunnistaminen voi olla vaikeaa, mutta harjoittelemalla osaaminen karttuu. Haistellessa löytyvät myös virheet. (Viinin katsominen – haista, [viitattu 10.9.2010].)

Hedelmäiset ja kukkaiset aromit kertovat nuoresta viinistä. Jos viini tuoksuu tuoreelle vadelmalle, mustaherukalle, sitruunalle, ruoholle tai mansikoille, kyseessä on nuori hedelmäinen viini. (Liitteessä 2 on viinisanasto). Vaniljaiseen ja paahteisuuteen viittaavat aromit viinin valmistuksesta. Eri puulajeista valmistetut tammitynnyrit antavat viiniin aromeja. (Viinin katsominen – haista, [viitattu 10.9.2010].)

1.3 Maistaminen

1. Ota reilu kulaus viiniä suuhun. Mieti vastaako maku tuoksun luomaa vaikutelmaa.



2. Purskuttele viiniä suussa ja yritä ottaa ilmaa suuhusi.

Maku muuttuu voimakkaammaksi ja alkaa kemiallisesti hajota suussasi.

Kiinnitä huomiota jälkimakuun, viinin nie-laisun tai sylkemisen jälkeen. Jotkut väit-tävät, että viini on laadukkaampaa, mitä pisin jälkimaku on. (Viinin maistaminen – maisto, [viitattu 10.9.2010].)

2 TARJOILU- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT

Viinit tarjoillaan yleensä väärissä lämpötiloissa. Valkoviini tarjoillaan liian kylmänä ja punaviinit liian lämpiminä. Kylmä viini maistuu terävältä ja hapokkaalta, eikä oikein maistu miltään. Lämmin viini on latteaa ja tuoksuu väljähtyneeltä. (Viinin tarjoilu, [viitattu 10.9.2010].)

Valkoviinit

- Kuivat ja kevyet +8 - 10 °C
- Kuivat ja keskitäyteläiset +10 - 12 °C
- Kuivat ja täyteläiset +12 - 14 °C
- Makeat +4- 6 °C

Punaviinit

- Kevyet +14 - 16 °C
- Keskitäyteläiset +16 - 18 °C
- Täyteläiset +18 - 20 °C

(Karmavuo 2005, 112- 113.)

Viinikaappi

Viinikaapin pitää olla ilmastoitu, että viinit säilyvät pitempään. Kaappi tulee olla tärinätön ja lämpötila pysyä lähes vakaana.

Pullot voidaan varastoida ilmastointivyöhykkeisiin eli punaviinit kaapin yläosaan +18 asteeseen ja valkoviinit alaosaan +8 asteeseen. Viinikaapissa säilytetyt viinit voidaan tarjoilla heti, koska viinit ovat oikean lämpöisiä. (Priewe 2001, 102.)

Kotona säilytys

- Säilytys on ongelma lähes kaikille.
- Tavallinen komero käy oikein hyvin, kunhan siellä on pimeää eikä se tärise.
- Komerossa olisi hyvä olla +8 - 21 °C, tärkeintä on, että lämpötila pysyy vakaana.
- Liian lämpimässä viini vanhenee nopeammin ja korkki saattaa alkaa vuotaa.
- Pullot säilytetään pitkällään, ettei korkki kuivu ja päästä ilmaa pulloon.
- Paras tapa on säilyttää pullot puutai metallitelineessä. Pullot voi myös säilyttää pahvisissa kuljetuslaatikoissa. Kunhan muistaa laittaa laatikon vaakatasoon. (Näin varastoit viinejä, [viitattu 10.9.2010].)

3 VIINI JA RUOKA

3.1 Viinin ja ruuan sopiminen yhteen

Jos tarjoat aterialle monta juotavaa, on hyvä huomioida seuraavat seikat:

Kevyet ennen täyteläistä

Jos juomme ja syömme ensin voimakkaasti maustettuja ruokia ja sen jälkeen juomia. Kevyet viinit tuntuvat latteilta ja viinin aromit peittyvät, voimakkaan ruuan alle. (Nieminen 2005, 9.)

Valkoviini ennen punaviiniä

Menee samanlaisesti kuin edellinen, koska valkoviini on kevyempää. Punaviini on voimakkaampaa, kuin valkoviini, jonka aromit peittyvät punaviinin alle. (Nieminen 2005, 9.)

Kuiva viini ennen makeaa viiniä

Jos kuiva viini tarjotaan heti makean viinin jälkeen, se maistuu ”happamalta”. Jos alkuruoka vaatii makean valkoviinin, on hyvä tarjota väliruoka, joka on kevyt ja samalla huuhtelee suun esimerkiksi sorbetti. (Nieminen 2005, 9.)

Nuori ja yksinkertainen viini ennen iäkästä ja laadukasta viiniä

Kannattaa tarjota nuoret viinit ennen kalliita viinejä. Näin aterialle ei latistu, jos kohohta on heti alussa. (Nieminen 2005, 9.)

Yhdistä eri juomatyypit harkiten

Snapsi turruttaa suuta, jos sen jälkeen nautitaan viiniä, maku ei pääse oikeuksiin. Muutenkaan snapsiaterialla ei kannata tarjoilla viinejä. Vanhan ohjeen mukaan olut ja viini eivät sovi keskenään samalle aterialle. Jos haluaa tarjota alkuruuan kanssa olutta ja pääruoan kanssa viiniä, viini pitää olla tarpeeksi aromikas ja voimakas. (Nieminen 2005, 9.)

Alkoholiton vaihtoehto

Kaikki eivät välttämättä halua nauttia alkoholipitoisia juomia. On hyvä varata muutama alkoholiton vaihtoehto heille. Pöytään on hyvä varata vesilasi viinilasin viereen. Viiniä nautitaan ja vedellä sammutetaan jano. (Nieminen 2005, 9.)

Näin viini reagoi kohdatessaan ruoan neljä eri perusmakua

- Makea: viini tuntuu happamalta
- Hapan: viini tuntuu pehmeämmältä
- Suola: viini tuntuu pehmeämmältä
- Katkera: viini tuntuu karheammalta

- Voimakas: ruokaviini tuntuu happamalta
- Rasvainen: ruoka pehmentää viiniä. (Berens 2005, 9.)

Mikä viini sopii tietyn ruuan kanssa

Ruoka	Viini
Hapokas	Ei hapokkaampaa
Hapokas	Melko hapan
Makea	Makeampi
Suolainen	Makea
Rasvainen	Tanniininen

(Croft 2003, 57.)

3.1.1 Ruokalajit jotka sopivat/eivät sovi viinin kanssa

Haastavia viinin kanssa

- Artisokka, parsakaali, pinaatti

Saattavat latistaa viinin aromeita, jos kumminkin haluaa nauttia viiniä niin, kannattaa välttää punaviinejä, jotka ovat tanniinipitoisia. Voit tarjota nuoria ja mehukkaan hedelmäisiä punaviinejä tai valkoviineistä hedelmäisen ja raikkaan hapokkaita viinejä.

- Silli, makrilli

Saattavat latistaa viinin aromeita. Jos kumminkin haluaa nauttia viiniä, niin kannattaa välttää punaviinejä, jotka ovat tanniinipitoisia. Punaviineistä voi tarjota nuoria ja mehukkaan hedelmäisiä viinejä tai valkoviineistä hedelmäisen ja raikkaan hapokkaita viinejä.

- Kananmuna

Keltuaiset eivät tunnu viinin kanssa miellyttäviltä, ei keitettynä eikä paistettuna. Johtuu kananmunan kemiallisesta yhdisteestä.

- Tumma suklaa

Suklaassa on vaikeita elementtejä viinille, etenkin karvaus ja rasva. Suklaan karvaus korostaa viinin karvautta. Rasva muodostaa suuhun tietynlaisen kalvon, eikä viini pääse oikeuksiin. Eteläranskassa Banuylsin alueen viinit sopivat hyvin suklaan kanssa.

- Mausteiset ruuat

Voimakkaiden ruokien kanssa sopii paremmin olut tai vesi, kuin viini. Jos haluat tarjota viiniä, tarjoa puolikuivaa, raikkaan terävää ja tammitonta valkoviiniä.

- Vahvat hapot: sitruuna ja viinietikka

Etikat ovat aina vahvempia mitä viinit, sen takia etikkaa on syytä käyttää varoen, jos haluaa viinin ominaisuudet esiin. Balsamiviinietikat sopivat viinin kanssa paremmin, kuin etikkahapot.

- Tuoreet hedelmät ja marjat

Hedelmät ovat karvaita, makeita ja happokkaita. Hedelmän karvaus ja makeus korostaa viinin karvautta ja makeutta, eivät tuo viinin aromeja esille suotuisessa valossa.

- Tuoreet vihannekset

Vihanneksissa on sekä ystäviä, että vihollisia viinille. Tomaattia pidetään hankalana yhdistelmänä viinien kanssa, varsinkin punaviinin kanssa. (Berglund 2010, 294.)

Sopii viinien kanssa

- Sienet

Sieniä pidetään makujen korostajina. Maistuvat sen verran erilaiselle, että tuovat muita makuja hyvin esille.

- Kypsytyt juurekset

Tuovat tehokkaasti viinien maun esille ja pehmentävät nuorten ja voimakkaiden punaviinien kovuutta. Tällöin juureksien pitää olla kypsytettyjä, mieluiten rasvas-

sa. Monet juurekset makeutuvat kypsennettäessä esimerkiksi lanttu, porkkana ja sipuli.

- Kala- ja liharuuat

Pidetään perinteisesti viinin ystävinä.

Punertavaksi jätetty liha sitoo punaviinin karvautta ja tanniinit suuta kuivattavat. Punaviinit pehmentyvät liharuokien kanssa. Suolaa tarvitaan, minkä avulla lihan valkuaisaineet aktivoivat sitomaan tanniineja.

- Maitotaloustuotteet

Juustoja pidetään viinin ystävinä, ruuanlaitossa kannattaa käyttää juustoja. Juustot ja varsinkin suolaiset juustot täydentävät ja tukevat ruuan makuja ja samalla tekevät viineistä pehmeämpiä ja maukkaampia.

- Öljyt ja rasvat

Toimii ruokien irrottajina ja pehmentävät viinien karkeutta.

- Pähkinät

Toimivat erityisesti viinien pehmentäjinä.

- Mausteita ja yrttejä kohtuullisesti käytettynä

Ruuat saavat lisää makuja mausteista, kun niitä käytetään kohtuullisesti. Mausteet myös korostavat viinien aromeja.

(Berglund 2010, 295- 296.)

3.1.2 Viinivalintojen periaatteita

Jos haluaa tuoda viinin esille, kannattaa tarjota yksinkertaista ja selkeää ruokaa, kuten esimerkiksi paahtopaistia hienon punaviinin kanssa.

Hapokkuus, ruuan hapot on oltava tasapainossa viinin happoihin. Jos ruuassa on tomaatteja tai sitruunaa niin ruoka tarvitsee vastapainoksi hapokkaan viinin.

Paikalliset ruokalajit ja paikalliset viinit, varma ja toimiva yhdistelmä.

Vahva ruoka ja vahva viini, esimerkiksi voimakkaan makuinen riistaruoka ja siihen voimakas punaviini. Muista kuitenkin, että voimakkaasti maustettu ruoka ja

voimakkaan viinin tanniinit reagoivat voimakkaasti. Lopputulos voi olla hyvin polttava.

Kevyet ruokalajit, vaativat kevyen viinin, etteivät ruokien hienoudet jää peittoon.

Savustetut ruoat, vaativat viiniltä voimakkuutta, hapokkuutta ja aromikkuutta, ettei viini jää savustuksen aromien alle.

Eurooppalaiset viinit, soveltuvat ruoka-viineiksi. Nykyään myös Uuden maan viinit sopivat. ?

Valitse viini tilanteen mukaan, esimerkiksi grillijuhlissa ei kannata tarjota viinikellarin aarteita, vaan maistuvia, yksinkertaisia ja selkeitä perusviinejä. (Viinivalintojen periaatteita, [viitattu 10.9.2010].)

3.2 Viinin valintaa vaikuttavat tekijät

Kun valitaan viiniä, ei voi pelkästään katsoa mitä pääraaka-aineena on, vaan pitää myös huomioida kastikkeet ja lisäkkeet sekä valmistustapa ja lihan kypsytys. Valmistustavat voivat vaikuttaa viinin valitsemiseen enemmän kuin pääraaka-aine. Lisäkkeet on myös hyvä huomioida, vaikka eivät paljoa vaikuta viinin valitsemiseen. (Karmavuo 2005, 116.)

3.2.1 Valmistustavat

Paistaminen

Paistaminen lisää raaka-aineen rasvapiitoisuutta ja antaa koko annokseen rotevuuutta, viiniltä vaaditaan hedelmällisyyttä, hapokkuutta ja täyteläisyyttä. Viinit, jotka on tammikypsytetty, sopivat usein paremmin kuin ei tammikypsytyt viinit. (Karmavuo 2005, 118.)

Uunissa kypsennetty

Uunissa kypsentäminen kuivaa raaka-ainetta, koska nestettä haihtuu pois kyp-

sennyksen aikana. Vähärasvainen raaka-aine tarvitsee hedelmäisen, hapokkaan ja kevyen viinin. (Karmavuo 2005, 118.) Uuni kypsentämisessä pitää myös huomioida lämpötila, raaka-aine voidaan kypsentää nopeasti kuumassa uunissa, joka antaa ruokaan tuhdin ja rotevamman olemuksen kuin pitkään kypsytetty ruoka matalassa lämpötilassa. (Pankkonen 2008, 82.)

Hauduttaminen ja höyryttäminen

Höyryttäminen ja hauduttaminen ovat lempeitä valmistustapoja, jossa ei käytetä rasvaa. Ruoka kypsyy omassa nesteessä ja samalla saadaan ruokalajin maut säilytettyä. Nämä tavat sopivat kalan, kasvisien, munuaisten ja äyriäisten valmistukseen. Hyvä viinivalinta on kevyt ja hapokas valkoviini. (Pankkonen 2008, 82.)

Grillaaminen ja savustaminen

Savustaminen ja grillaaminen kuivattavat raaka-ainetta, samalla siihen tulee myös savuisia piirteitä. Raaka-aineeseen syntyy usein varsinkin grillatessa pinnalle hiiltymistä, seurauksena on karvaita karsinogeeneja. Viiniltä vaaditaan vähemmän tanniineja ja hapokkuutta. (Karmavuo 2005, 118.)

Panerointi

Panerointia käytetään tukemaan vähä-rasvaisen raaka-aineen makuja ja rakenteita. Paneroidut raaka-aineet yleensä kypsytetään öljyssä ja uppopaistamalla, mikä tuo ruokaan rasvaisuutta ja raskautta. Viiniltä vaaditaan runsasta hedelmäisyyttä ja riittävää hapokkuutta. Punaviineistä ruualle soveltuvat keskitäyteläiset ja kevyehköt viinit. Valkoviineistä hyvät ovat hedelmäiset ja tammiset viinit. (Karmavuo 2005, 119.)

3.2.2 Kypsyysasteet

Verinen ja puoliraaka/medium

Veriseksi luokitellaan lihat, joiden pintaan paistetaan vain väri ja sisältä jäävät raaoiksi. Raaka-assa lihassa on paljon valkuaisaineita jotka reagoivat punaviinin tanniinien kanssa, että tanniinit pehmenevät. Tanniinit taas pilkkovat valkuaisaineita, tästä seuraa reaktio jonka vaikutuksena ruuan ja viinin maut tulevat paremmin esille ja korostavat toisia. Punaviinit voivat olla hyvin runsas tanniinisia ja nuoria viinejä. Valkoviineistä kannattaa valita tammisia viinejä, mihin on liennut tanniineja. (Karmavuo 2005, 119.)

Puoliraaka liha on kypsennetty vähän pidempään kuin veristä lihaa, mutta sisältä se on vielä lähes raaka. Lihassa on vielä paljon kypsentämättömiä valkuaisaineita. Viiniksi sopivat tällöin melko tanniiniset punaviinit ja tammiset valkoviinit. (Karmavuo 2004, 120.)

Puolikypsä/medium + ja kypsä/well-done

Puolikypsä liha on paistettu melko kypsäksi, mutta liha on vielä punertavaa ja vaaleanpunaista. Lihan valkuaisaineet ovat melkein kypsennettyjä, eikä viiniltä vaadita tanniineja, vaan hedelmällisiä aromeja. Läpi kypsäksi kypsennetylle lihalle sopii parhaiten hedelmäinen viini, jossa ei ole tanniineja. Tammiset valkoviinit soveltuvat silti, mutta hedelmäisyys on olennainen tekijä. (Karmavuo 2005, 120).

3.2.3 Kastikkeet

Tumma kastike

Tähän kuuluvat portviini-, punaviini-, marsala-, ja Madeira-pohjaiset kastikkeet ja lihaliemipohjaiset kastikkeet. Voidaan lukea myös marjoilla ja marjahilloilla maustetut tummat kastikkeet. Tyypillistä näille kastikkeille on lievä happamuus ja ennen kaikkea makeus, viiniltä vaaditaan

runsaasti hedelmäisyyttä. Punaviiniltä vaaditaan hedelmäisyyttä, jossa voi esiintyä tanniinisuuutta. Valkoviiniltä vaaditaan täyteläisyyttä, hedelmäisyyttä ja tammisuutta. Punaviinit sopivat paljon paremmin tummille kastikkeilla kuin valkoviinit. (Karmavuo 2005, 120- 121.)

Kermakastike

Kermapohjaisiin kastikkeisiin luetaan myös maito- ja kasvisrasvakastikkeet, joihin ruokacrèmetkin luetaan. Tyypillisintä näille kastikkeille on maitorasvan tuoma raskaus ja laktoosin tuoma lievä makeus. Viiniltä vaaditaan hedelmäisyyttä ja hapokkuutta. Tanniiniset punaviinit käyvät kanssa, koska valkuaisaineet ja makeus pehmentävät tanniineja. Valkoviineistä sopii hedelmäiset ja tammiset viinit. (Karmavuo 2005, 121.)

Vaaleat kastikkeet

Vaaleisiin kastikepohjiin luetaan kala-, kasvis-, ja lihaliemipohjaiset kastikkeet sekä vaaleat yrttikastikkeet esimerkiksi bearnaise- hollandaise- ja valkoviinikastikkeet. Viiniltä edellytetään hapokkuutta. (Karmavuo 2005, 122.)

3.2.4 Lisäkkeet

Peruna, riisi ja pasta

Hiilihydraatti- ja tärkkelyspitoiset lisäkkeiden maut ovat melko neutraaleja, tärkkelys tuo annokseen makeutta. Viiniksi sopii miedon hedelmäinen mikä tasapainoittaa ruokaa. (Karmavuo 2005, 123.)

Kasvikset

Kasvikset joita ei ole kypsennetty, ovat hankalia viinin seuralaisia ja saattavat aiheuttaa viineissä kitkeryyden tunteen. Viiniltä vaaditaan hapokkuutta, jotta tasapaino saavutetaan. (Karmavuo 2005, 123.)

Juurekset

Juurekset ovat paljon helpompia yhdistää viiniin, kuin kasvikset. Kypsennettyinä niihin tulee lievä makeus, viiniltä vaaditaan hedelmäisyyttä. (Karmavuo 2005, 123.)

Kermainen lisäke

Tyypillinen kermainen lisäke on kermaperunat, myös valkosipuli- ja sipuliperunat ovat kermaisia lisäkeitä. Viiniltä vaaditaan samoja asioita kuin kermaisten kastikkeiden kanssa eli hapokkuutta, tanniinisuuutta, tammisuutta ja hedelmäisyyttä. Liitteessä 3 on valintaa vaikuttavat tekijät. (Karmavuo 2005, 124.)

4 RAVINTOLA KAARININ VIINIT

4.1 Punaviinit

Paula Syrah

Argentiina, Mendoza

Rypälelaji ja vuosikerta: Syrah 100 %, 2008

Aromikuvaus: Täyteläinen, kypsän paahteinen, tuoksu melko tuhti. Lämminhenkisen tuoksun lisäksi on karhunvatukan ja ylikypsän kirsikan tuoksuja. Suun täyttää runsas hedelmäinen maku, tekee viinin suutuntumasta pehmeän. Pehmeät parkkihapot antavat viinille ryhtiä. Viini jättää suuhun pitkän ja tasaisen jälkimaun. (Berglund 2010, 28.)

Väri: Hyvinkin siniseen kääntyvä tumma väri.

Tuottaja: Viña Doña Paula, perusti vuonna 1997 viinitalon. Rypäleet viljellään Cujà de Cuyossa ja Ucon laaksossa.

Tuotantoalue: Ugartechen tila Cujàn de Cuyossa. Vuonna 1998 on istutettu 10 hehtaaria köynnöksiä.

Valmistus: Käymisessä hyödynnetään osin hiilidioksidikäymistä, tuo viiniin marjaisia aromeja esille. Kuori uutetaan ennen käymistä viileässä mehussa 48 tuntia, mikä lisää viinin hedelmäisyyttä.

Tarjoilulämpötila: +18 - 20 °C



Alkoholi:	14 %
Hapot:	5,3 g/l
Energiasisältö	90 kcal/100ml (380kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Cave de Lugny Pinot Noir

Ranska, Bourgogne

Rypälelajike ja vuosikerta: Pinot Noir 100 %, 2009

Aromikuvaus: **Kevyt.** Tuoksu on marjainen, vaikka aika hillitty, siinä on havaittavissa myös karpalon ja kypsän kirsikan aromeja. Maku on nuorekkaan marjainen ja suutuntumaltaan mukavan napakka. Maussa on myös yrttisyyttä, metsäisiä ja maanläheisiä aromeja. Kokonaisuus jättää suuta supistavan, ryhdikkään ja hieman karkean jälkimaun. (Löydetyt viinit, [viitattu 20.10.2010].)



Väri: Melko vaalea, sinisen punainen, tuore väri.

Tuottaja: Cava de Lugny syntyi vuonna 1966, kun kaksi viinikellaria yhdistyi. Talolla on 1450 hehtaaria viiniköynnöstä, josta 1200:lla viljellään Chardonnayta.

Tuotantoalue: Rinnetarhat sijaitsevat Mâcon alueella Bourgignessa Saint- Gengoux- de- Scissèn kylän läheisyydessä köynnökset ja ovat 30- vuotta vanhoja.

Valmistus: 10 % viineistä kypsyys ranskalaisissa tammitynnyreissä 6 kuukautta.

Tarjoilulämpötila: +14 - 16 °C

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Arviointi viinistä: Viinin hinta ja laatu on kohdallaan, sopusuhtainen ja miellyttävä kokonaisuus. Viini on valmis juotavaksi. (Löydetyt viinit, [viitattu 20.10.2010].)

Alkoholi	12,5 %
Hapot	5g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (330kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

35 South Wild Ferment Merlot

Chile, Maipo

Rypälelajike ja vuosikerta: Merlot 100 %, 2009

Aromikuvaus: Täyteläinen. Tuoksu on marjainen ja lievästi makea, sävyttää kuitenkin pahvinen vaikutelma. Tuhti maku on nuorekas ja tuore. Viini on suutuntumaltaan varsin lämminhenkinen, lähes tulinen. Siinä on mausteisia piirteitä kuten mustapippuria muistuttavia aromeja. Jälkivaikutelma on kypsän marjainen ja makean mausteinen. (Löydetyt viinit, [viitattu 20.10.2010].)

Väri: Rubiininpunainen.

Kuvaus: Nimitys "wild ferment" tarkoittaa spontaania käymisprosessia, jonka käynnistävät luonteisesti hiivat, jotka ovat rypäleen kuoressa. Käsien poimitut rypäleet on viljelty luonnollisella menetelmällä, viinin valmistamisessa ei ole käytetty kemiallisia torjunta- tai lisäaineita. Nykyään viini pullotetaan kevyempään lasipulloon, joka lanseerattiin 2009 syyskuussa, tavoitteena oli vähentää viinien ympäristö rasituksia. Verrattuna 35 Souht Reserve Merlot- viinipulloon, tämä luomuviinipullo on 60 g kevyempi. Näin ollen viinipullojen kuljetus ja jakelu rasittavat ympäristöä vähemmän. (Pernod, [viitattu 23.10.2010].)

Tarjoilulämpötila: +18 - 20 °C

Arviointi viinistä: Viinin hinta ja laatu ovat kohdallaan, sopusuhtainen ja miellyttävä kokonaisuus. Viini on valmis juotavaksi. (Löydetyt viinit, [viitattu 20.10.2010].)



Alkoholi	13,5 %
Hapot	5,2g/l
Energiasisältö	90 kcal/100ml (360kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	luonnonkorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Rèmole

Italia, Toscana

Rypälelajike ja vuosikerta: Sangiovese 85 % ja Cabernet Sauvignon 15 %, 2008

Aromikuvaus: Keskitäyteläinen. Tuoksu multainen ja paahteinen sekä savuisia piirteitä. Maku on hedelmäinen, nostaa veden kielelle. Hedelmähapot ja parkkihapot antavat viinille ryhtiä ja eloisuutta. Kokonaisuus on miellyttävän pirteä ja jättää pitkän ja tasaisen jälkimaun. (Berglund 2010, 97.)

Väri: Kirsikanpunainen ja tuore.

Kuvaus: Frescobaldin suku on tuottanut viinejä jo 1300-luvulta asti. Nykyjään suvulla on kahdeksan viinitilaa, joista tunnetuimmat ovat Poggio a Rèmole ja Pomino. Esi-isällä Vittorio Degli Albizilla on ollut merkittävä vaikutus viinitilojen kehitykseen. Hän myös paneutui innolla viiniviljelyyn ja köynnösten jalostamiseen. Nykyiset viinivalmistajat kunnioittavat hänen perintöään ja pyrkivät olemaan kehityksen kärjessä. Rèmolea tuotetaan Frescobaldin toscanalaiselta viinitarhasta, josta tuotetaan hedelmällisiä viinejä. Käyminen tapahtuu terästankeissa alle 33 asteen lämpötilassa, jonka jälkeen viini kypsytetään 5 – 6 kk tammitynnyreissä. Pullokypsytyks on 2 - 3 kk, viini saavuttaa huippunsa yhdessä vuodessa. Hyvissä olosuhteissa viiniä voidaan varastoida 2- 3 vuotta. (Norex spirits, [viitattu 23.10.2010].)

Tarjoilulämpötila: +16 - 18 °C

Arviointi viinistä: Viini on edullinen ostos ja hintaansa nähden hyvä löytö. Viini on laadultaan erinomainen ja on valmis juotavaksi. (Berglund 2010, 97.)



Alkoholi	12,5 %
Hapot	5,3 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (340kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	12 kpl
Korkki	luonnonkorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

4. 2 Valkoviinit

Santa Digna Sauvignon Blanc Resrve

Chile



Rypälelajike ja vuosikerta: Sauvignon Blanc 100 %, 2009

Aromikuvaus: Tuoksu on avoin ja kirkkaan puhdas, siitä voi erottaa muun muassa mustaherukanpensaalla lehden, mintun sekä karviaismarjojen aromeja. Sitrusmainen hapokkuus antaa viinille miellyttävän eloisuuden. Viini jättää tansaisen ja pitkän jälkimaun suuhun. (Berglund 2010, 158.)

Väri: Vaalean viherkeltainen.

Tarjoilulämpötila: +10 - 12 °C

Arviointi viinistä: Viini on varsinainen löytö/huippuviini, jossa kaikki ominaisuudet on kohdallaan. Viini on valmis juotavaksi. (Berglund 2010, 158.)

Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve on osallistunut monena vuonna viinikilpailuihin. Vuosina 2004 1.sija, 2005 3.sija, 2008 2.sija ja 2009 3.sija. Voidaan sanoa, että viini on laadukasta. (Viinien arvostelu, [viitattu 26.10.2010].)

Alkoholi	13,5 %
Hapot	6,1 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (350kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	12 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Pinot Grigio Garda

Italia, Veneto

Rypälelajike ja vuosikerta: Pinot Grigio 100 %, 2009**Aromikuvaus:** Tuoksu on kypsän hedelmäinen, joka viestii omenaa ja päärynää. Tuoksun lisäksi siinä on kukkais- ja hunajaisaromia vivahteita. Maukas hapokkuus antaa viinille ryhtiä. (Berglund 2010, 178.)**Väri:** Vaalean oljenkeltainen.**Tarjoilulämpötila:** +8 - 10 °C**Arviointi viinistä:** Viini on edullinen ostos ja laadukas viini, joka sopii juhliin. Viini on valmis juotavaksi. (Berglund 2010, 178.)

Alkoholi	12,5 %
Sokeri	6 g/l
Hapot	5,1 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (330kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)

Santa Helena Varietal Chardonnay

Chile

Rypälelajike ja vuosikerta: Chardonnay 100 %, 2010

Aromikuvaus: Tuoksu muistuttaa omenaa ja melonia. Siinä on myös eksoottisten hedelmien vivahteita. Kokonaisuutena raikas sitrusmainen hapokkuus, tasapainoinen ja helposti lähestyttävä viini. (Berglund 2010, 155.)

Väri: Vaaleankeltainen.

Kuvaus: Santa Helena- viinit olivat ensimmäisiä Suomessa myytyjä chileläisiä viinejä ja tänä päivänäkin suosittuja viinejä. Suomessa myydään tällä hetkellä kolmea eri Santa Helena tuotemerkkiin kuuluvaa viinisarjaa. Varietal- viinit ovat hedelmäisen raikkaita ja tuoreita. Viiniä on helppo lähestyä, sopii nautittavaksi ruuan kanssa tai seurusteluviininä. Ovat edullisia ja varmoja valintoja juhlaan tai arkeen. Varietal Chardonnayn rypäleet kasvavat Chile Keskuslaaksossa Välimerellisessä ilmastossa. Santa Helenan päätuotantolaitos sijaitsee Colchagua- laakson sydämessä, yritys on perustettu vuonna 1942. (Pernod, [viitattu 23.10.2010].)

Tarjoilulämpötila: +10 - 12 °C

Arviointi viinistä: Viini on varsinainen löytö ja laadukas, joka sopii myös juhlaan. Viini on valmis juotavaksi. (Berglund 2010, 155.)

Alkoholi	13 %
Sokeri	4 g/l
Hapot	5,5 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (340kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki

(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)



Kendermanns Classic Riesling

Saksa, Pfalz

Rypälelajike ja vuosikerta: Riesling 100 %, 2009

Aromikuvaus: Puolikuiva. Hento, mutta silti raskas tuoksu on neutraali. Maku on ehkä kuiva, neutraali mutta napakka. Jälkimaku on hieman nielua lämmittävä ja harmiton. (Berglund 2010, 207.)

Väri: Kellertävä.

Tarjoilulämpötila: +8 - 10 °C

Arviointi viinistä: Viinin hinta ja laatu on kohdallaan ja helppo arkiviini. Viini on valmis juotavaksi. (Berglund 2010, 207.)



Alkoholi	12 %
Sokeri	9 g/l
Energiasisältö	80 kcal/100ml (330kJ/100ml)
Pakkaustyyppi	kertapullo
Pakkauskoko	6 kpl
Korkki	metallinen kierrekorkki
(Tuotehaku, [viitattu 13.9.2010].)	

LÄHTEET

Berglund, J. & Rinta- Huumo, A. 2010. Viinistä viiniin. Helsinki: Otava

Croft, N. 2003. Viininmaistajaiset. Suomentaja Eija Kämäräinen. Helsinki: WSOY

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2005. Viini & Ruoka: Opas makujen harmoniaan
Helsinki: tammi

Löydetyt viinit. 2000-2010.

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy. [Viitattu 20.10.2010]

Saatavana: <http://www.viinilehti.fi/ViinistaViiniin/Frontpage.aspx>

Nieminen, T. 2005. Viiniä aterialle: opas viinin ja ruoan liittoon. Alko Oy: F.G. Lönnberg

Norex spirts, 2008. Tuotteet/tuotehaku

[WWW-dokumentti] Norex International.[Viitattu 23.10.2010]

Saatavana: <http://www.norex.fi/app/tuote/one/-/id/52>

Näin varastoit viiniä. Ei päiväystä. Kotona/varastointi

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy.[Viitattu 10.9.2010]

Saatavana: <http://www.viinilehti.fi/kotona/varastointi/nainvarastoit.htm>

Pankkonen, M. 2008. Tampereen viiniklubin jäsenten viinitietouden

kartoittaminen ja kehittäminen. Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluiden tuottamisen ja johtamisen
koulutusohjelma.

Pernod. Ei päiväystä. Tuotteet/viinit/punaviinit

[WWW-dokumentti]. Pernod Ricard Finland.[Viitattu 23.10.2010]

Saatavana:<http://www.pernod-ricard-finland.com/tuotteet/tuote/t=35-south-wild-ferment-merlot-75/id=13704233/r=946756>

Pernod. Ei päiväystä. Tuotteet/viinit/valkoviinit

[WWW-dokumentti]. Pernod Ricard Finland.[Viitattu 23.10.2010]

Saatavana:<http://www.pernod-ricard-finland.com/tuotteet/tuote/t=santa-helena-varietal-chardonnay/id=13704313/r=946752>

Priewe, J. 2001. Viinin aika: Käytännön viinitietoutta nautiskelijoille. Hämeenlinna: Karisto

Tuotehaku. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Alko oy [Viitattu 13.9.2010]

Saatavana: <http://www.alko.fi/tuotteet>

Viinien arvostelut, 2010. Arvostelut. [WWW-dokumentti]. Viini web. [Viitattu 26.10.2010]

Saatavana: <http://www.viiniweb.net/arvostelut.php>

Viinin katsominen – haista. Ei päiväystä. Viinin ABC/maistaminen

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy.[Viitattu 10.9.2010]

Saatavana:

http://www.viinilehti.fi/viininABC/maistaminen/maistaminen_haista.htm

Viinin katsominen – katso. Ei päiväystä. Viinin ABC/maistaminen

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy.[Viitattu 10.9.2010]

Saatavana:

http://www.viinilehti.fi/viininABC/maistaminen/maistaminen_katso.htm

Viinin katsominen – maista. Ei päiväystä. Viinin ABC/maistaminen

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy.[Viitattu 10.9.2010]

Saatavana:

http://www.viinilehti.fi/viininABC/maistaminen/maistaminen_maista.htm

Viinivalintojen periaatteita. Ei päiväystä. Kotona/tarjoilu

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy.[Viitattu 10.9.2010]

Saatavana: http://www.viinilehti.fi/kotona/viini_aterialla/periaatteita.htm

Viinin tarjoilu. Ei päiväystä. Kotona/tarjoilu

[WWW-dokumentti]. Viinilehti Oy.[Viitattu 10.9.2010]

Saatavana: <http://www.viinilehti.fi/kotona/tarjoilu/index.htm>

LIITTEET

Liite 1: Kaarinin viinit ja ruokaehdotukset

VALKOVIINIT:	MAKEAT JÄLKIRUOKAVIINIT:
Kendermanns Classic Riesling/ Saksa 8cl/ 3,20€ 12cl/4,80€ 16cl 6,40€ 0,75l/ 30 (37€/l) Rypäleet: Riesling 100 % Puolihapokas, erittäin hapokas, limettinen, omenainen. Hyvä yleisviini kevyille kala-, kana- ja kasvisruuille. Sopii myös pizzoille ja parsalle. Itämaisiet ruuat.	LA CALIERA MOSCATO D'ASTI/ MAKEA JÄLKKÄRIVIINI 4 cl / 3,00 € 8 cl / 6,00 € Rypäleet:Moscato Bianco Di Canelli (100 %). 2008 Makea (140g sokeria/l) , pirskahteleva, pirteähappoinen, aprikoosinen, keltaluumuinen, kukkainen, runsas. Makeiden jälkiruokien ja leivonnaisten viini TARKISTA VARASTO
Pinot Grigio Garda / Italia 8 cl/ 3,00€ 12 cl / 4,50€ 16cl/ 6,00€ 0,75 l / 28 € (37,5€/l) Rypäleet: Pinot Grigio 100% Kuiva, pirteähappoinen, hedelmäinen, sitruksinen, hennon kukkea. Hyvä yleisviini vaaleille, kalaruville, miedoille lohi- ja kanaruuille sekä pastalle ja risotolle. Pesto, tomaatti, parmesani, ym. Välimeren maut sopivat hyvin.	TORRES FORALIS MOSCATEL ORO / MAKEA JÄLKIRUOKAVIINI 4 cl / 3,00 € 8cl / 6,00 € Makea, ruskea, rusinainen, sitruksinen, taatelinen. Makeus 190g / l
	PUNAVIINIT:
Santa Helena Varietal Chardonnay / Chile 8cl/ 3.20€ 12cl/ 4,80€ 16cl/ 6,40€ 0,75l/30 (35€/l) Rypäleet : Chardonnay 100 % Kuiva,hapokas, sitruksinen, hennon valkoherukkainen. Hyvä yleisviini vaaleille kala-, kana- ja kalkkunaruuille. Kermaset pastat ja risotot sopii. Miedosti maistettut ruuat.	35 South Wild Ferment Merlot/ Chile 8 cl/ 3,20€ 12 cl / 4,80€ 16cl/ 6,40€ 0,75 l / 30 € (40€/l) Rypäleet: Merlot 100 % Täyteläinen, notkea, herukkainen, kaakaoinen, hennon vaniljainen, lämmin. Hyvä yleisviini lampaalle, porsaalle, tummille liharuuille ja lihapadoille. Tuhdille kana- ja kalkkunaruuille.
Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve- Chile 8 cl/ 3,20€ 12 cl / 4,80€ 16cl/ 6,25€ 0,75 l / 30 € (40€/l) Rypäleet: Sauvignon Blanc 100% Kuiva, pirteähappoinen, karviaismainen, mustaherukanlehtinen, makean sitruksinen. Voimakkaat kalaruoat, lohi, savustettu kala: Kana ja porsas. Aromattiset ja hapokkaat ruuat. Sitruuna, etikka, chili, pippurit ja vahvat mausteet (inkivääri).	Cave de Lugny Pinot Noir/Ranska 8 cl / 3,30 € / 12 cl 5,00€ 16cl/ 6,40€ 0,75 l / 30€ (48€/l) Rypäleet: Pinot Noir 100 % Kevyt, notkea, hapankirsikkainen, kypsän punaherukkainen, hennon mausteinen. Hyvä yleisviini vaaleille aromikkaille kalaruville, lohi. Kanaruville, kalkkunaruuille, pizzoille sekä pastoilte.
	Rèmole/ Italia 8 cl / 2,80 € 12 cl 4,20€ 16cl/ 5,60€ 0,75 l / 30€ (40€/l) Rypäleet: Sangiovese 85 %, Cabernet Sauvignon 15 % Keskitäyteläinen, melko tanniininen, kypsän kirsikkainen, hennon herukkainen, kevyen tamminen. Hyvä yleisviini tummille lihoille, porsaalle, pastoilte sekä pizzoille.
	Paula Syrah / Argentiina 8 cl / 3,20 € / 12 cl 4,80€ 16cl/ 6,25€ 0,75 l / 30€ (40€/l) Rypäleet: Syrah 100% Täyteläinen, notkea, tumman marjainen, runsaan vaniljainen, tamminen. Hyvä yleisviini täyteläisille liha- ja riistaruuille, Voimakkailla ja miedon tulisilla ruuilla, myös mausteisella porsaalle. Chili ja voimakas pippuri soveltuvat hyvin. Tomaattiset, chilikastikkeiset ruuat.

KUOHUVIINIT	LAGER-OLUET (pohjahiivaoluet)
<p>La Pieve Pinot Chardonnay /Italia Rypäleet: Chardonnay Erittäin kuiva, pehmeähappoinen, hennon hedelmäinen, kevyen sitruksinen. Myydään vain pulloittain 27 € / 0,75 l</p> <p>Hienostuneet kala- ja äyriäisruoat / Aperitiivi/ juhlan malja</p>	<p>Gourmet vaalea-ruokaolut Suomalainen lager 4,6 t-% 0,5 l / 5,50€ Kullankeltainen, keskitäyteläinen, keskiasteisesti humaloitu, hedelmäinen, aromikas.</p>
<p>Freixenet Carta Nevada Semi Seco / Rypäleet: Parellada, Xarello, Macabeo Puolikuiva, pehmeähappoinen, hennon hunajainen, aprikoosinen. Myydään vain pulloittain 27 € / 0,75 - tervetulojuoma / alkumaljana/ juhlanmalja</p>	<p>Gourmet tumma-ruokaolut Suomalainen lager 4,6 t-% 0,5 l / 5,50€ Kuparinpunainen, keskitäyteläinen, keskiasteisesti humaloitu, makean maltainen, hennon yrttinen.</p>
VÄKEVÄT VIINIT	
<p>Portviini Graham`s LBV 4 cl /3,00 € 8cl/ 6,00 € Tummanpunainen, makea (110g sokeria/l), täyteläinen, mustikkainen, tumman kirsikkainen, lääkeyrttinen, mausteinen, lämmin. Makeat jälkiruokaleivonnaiset, jäädykkeet, jäätelö Sellaisenaan jälkiruokajuomana.</p>	
<p>Madeira Santa Lucia 4 cl /2,70 € 8 cl/5,40 € Ruskea, makea (sokeria120 g/l), taatelinen, sitruksinen, kevyen mausteinen. Makeat jälkiruokaleivonnaiset, jäädykkeet, jäätelö. Sellaisenaan jälkiruokajuomana.</p>	<p>Tummat vahvat oluet Ale-olut (englantilaistyyppinen pintahiivaolut).</p>
<p>Sherry Nobleza Oloroso 4 cl/ 2,50€ 8 cl/ 5,00 € Pähkinänruskea, makea(sokeria 75g/l), kypsän viikunainen pähkinäinen, mantelinen . Kirpeät, hapokkaat ei kovin makeat jälkiruoat (marjapiiraat, hedelmäjälikiruoat, ym). Sellaisenaan jälkiruokajuomana.</p>	<p>Bornem Dubbel – luostariolut 0,33 l / 5,00€ <i>Belgialainen ale</i> 7 t-% Kastanjanruskea, täyteläinen, hedelmäinen, hennon morkainen, keskiasteisesti humaloitu. Säilytys viinikaapissa alhaalla- tarjoilulämpö + 14-16 Bornem Dubbel on "elävä" luostariolut, joka kypsyy vielä pullossa. Nimessä oleva dubbel-sana tarkoittaa, että olueen on käytetty kaksinkertainen määrä maltaita tavalliseen olueen verrattuna Alkoholi:7 t-% Kantavierreväkevyys:16,4 p-% Väri:61,8 EBC-yks. Katkeroainepitoisuus:21 EBU-yks.</p>

Liite 2: Viinisanasto

AC, Appellation contrôlée

(VT): Ranskassa käytössä oleva alkupe-
räisalueuokitus, joka takaa, että viini on
valmistettu tietyllä alueella sen tyypillisistä
rypäleistä ja tiettyjä valmistusmenetelmiä
kunnioittaen.

Aggressiivinen (M): Hyvin epämiellyttä-
vä, hyökkäävä maku, joka aiheutuu joko
liiasta tanniinista tai hapokkuudesta.

Alkoholipitoinen (T, M): Viinissä on ko-
rostuneesti alkoholia, joka ”paistaa” läpi.
Tämä tuntuu usein liiallisena polttavuute-
na, raskautena tai lääkemäisenä tuoksu-
na tai makuna.

Antava (T, M): Melko runsas, elinkaaren-
sa huipulla oleva viini. Viini on parhaim-
millaan niin tuoksunsa kuin makunsaakin
puolesta. Vastakohtana sulkeutunut.

Aromaattinen (T, M): Selkeä, rypäleelle
tyypillinen aromi tai maku, johon tavalli-
sesti liittyy yrttien mausteisuutta, esanssia
tai parfyymia. Tyypillinen eräille rypälela-
jikkeille, esimerkiksi muskotille tai ge-
wurztraminerille.

Aromi (T): Yksittäinen tuoksu (esimerkik-
si sitruuna, omena, tammi, voi jne.). Viini-
en aromit voidaan syntyperänsä mukaan
jakaa kolmeen ryhmään: primäärisiin (ry-

pälelajikkeelle tyypillinen aromi), sekun-
däärisiin (valmistusprosessin myötä syn-
tyviin) ja tertiäärisiin (kypsytyksen myötä
kehittyviin) aromeihin.

Botrytis(T, M): Ks.Jalohomeinen.

Brut (M): Varsinkin kuohuviineistä ja
samppanjoista käytetty termi osoitta-
maan, että viini on kuiva – kuivempi kuin
”sec”.

Bukee tai Bouquet (T): Kehittyneen vii-
nin tuoksun osa, joka syntyy pullokypsy-
tyksen aikana hedelmähappojen ja alko-
holin hapettua hitaasti. Käytetään
usein huolimattomasti tuoksun synonyy-
minä. Käytetään myös kuin kukkakimpus-
ta sanaa ”puketti” – jolloin kimpussa on
usein monia eri tuoksua (joita on vaikea
erottaa toisistaan).

Chambré (VT): Huoneen lämpötila, jota
moni suosittelee punaviinin tarjoilulämpö-
tilaksi. Olisi kuitenkin hyvä muistaa, että
kun ranskalaiset puhuivat tästä huoneen
lämpötilasta parisataa vuotta sitten, Pa-
riisissakaan ei vielä ollut keskuslämmitys-
tä. Lämpötila viittaa ennemminkin 16–18
Celsius-asteeseen. Me olemme kyllä tot-
tuneet juomaan punaviinimme lämpöi-
sempänä.

Dekantointi (VT): Viini kaadetaan pullos-
ta toiseen astiaan – dekanteriin tai karah

viin – jotta se saisi ilmaa (chambreerautuisi avautuakseen tai jotta vanhemman punaviinin kirkas juoma saataisiin erotettua pulloon kertyneestä sakasta. Saattaa joskus olla niinkin, että viini maistuu kauniista saviruukusta paremmalta kuin rahvaanomaisesta kierrekorkkipullostaa nautittuna.

Eiswein(VT): Myöhään syksyllä jäätyneistä rypäleistä puristetusta mehusta valmistettu viini. Mehun sokeripitoisuus on erityisen korkea, koska rypäleistä jäätyä puristettaessa ainoastaan vesi, ei sokeri eivätkä muut aromiaineet.

Elegantti (T, M, Y): Tuoksujen ja makuun kokonaisuus, jossa on hienot aromit ja maku vivahteet ja harmoninen tasapaino eikä viini ole karkea.

Eloisa (M): Puhtaan viinin hapokkuus on selkeästi esillä.

Haihtuvat hapot tai etikkahapot (T, M): Viini, joka hapettuu joko valmistuksen tai kypsytyksen aikana, saattaa sisältää merkittävästi haihtuvia happoja, jolloin ne tunnistaa viinistä. Moni konossööri pitää tätä ominaisuutta rikkautena ja hyvänä piirteenä viinissä – pääosa viinintuottajista taas pyrkii välttämään liiallista etikkahapoisuutta.

Hapettunut (T, M): Ks. Maderisoitunut.

Hapokkuus (M): Maun tärkein osatekijä, joka antaa viinille ryhtiä. Viinin pH-arvo vaihtelee tavallisesti 3:n ja 4:n välillä. Jos arvo on pienempi kuin kolme, viinin maku alkaa olla leimallisen kirpeää. Ks. Happorakenne.

Happorakenne(M): Viinissä olevista hapoista (viinihappo, omenahappo, maitohappo, sitruunahappo jne.) ja tanniineista syntyvä kokonaisuus, joka muodostaa viinin selkärangan. Tämän selkärangan ympärille rakentuu viinin lihaksisto, mm. viinin hedelmäisyyden avulla.

Harmoninen (T, M, Y): Viinintuottaja pyrkii harmoniseen kokonaisuuteen. Tämä vaatii usein malttia myös viinipullon omistajalta, jotta viini kypsyisi kokonaisuudeksi, jossa viinin kaikki osat sopeutuvat toisiinsa ilman ristivetoa.

Hedelmäinen (T, M): Runsaasti tuoksuun liittyviä, hedelmiä muistuttavia aromeja, maussa runsaasti hedelmähappojen mehu huuhtuu. Yleensä selkeimmin havaittavissa nuorena viinissä.

Heikko (M): Viittaa koko rakenteeseen, josta puuttuu niin alkoholia, hedelmäisyyttä kuin hapokkuuttakin.

Helppo (Y): Särmätön, usein latteahko viini, jossa ei ole myöskään tanniineja.

Hienostunut (T, M): Ks. Elegantti.

Hiilidioksidipitoinen (M): Hiilidioksidia syntyy muun muassa viinin käymisen yhteydessä. Se tuntuu suussa pistävältä. Tätä kutsumme aistimuksena ennemminkin tuntemukseksi kuin mauksi.

Hyökkäävä (Y): Viinissä on topakkuutta, potkua. Tuoksu ja maku ovat heti esillä.

Jalohomeinen (T, M): Botrytis cinerea. Makeissa valkoviineissä appelsiininkuorta ja kuivattua aprikoosia muistuttavia aromeja. Jalohomeen on annettu tuhota rypäleiden kuoret, ja nesteen haihtuminen on tiivistänyt happo- ja sokeripitoisuuden. Lisäksi jalohome on tuonut oman ominaisarominsa.

Jälkimaku (M): Maku, joka viipyy suussa, kun viini on nielaistu. Hyvän viinin jälkimaku tukee viinin makua. Ranskalaisessa sanastossa jälkimaulla ymmärretään usein mahdollisia negatiivisia ominaisuuksia maun lopussa, esimerkiksi karvautta tai homeisuutta.

Karkea (Y): Yksiulotteinen, krouvi arkiviini. Paranee harvoin vanhetessaan.

Kevyt (M): Hento viini on runsaan, voimakkaan ja täyteläisen vastakohta. Viini

Helppo juoda (ja helppo unohtaa).

nissä ei ole liikaa uutos- tai makuaineita eikä alkoholia.

Kireä (M): Maussa tuntuu liiallinen happoisuus.

Kirkkaus (U): Viinin perusominaisuuksia. Viinin tulisi olla kirkas, sakaton, eikä siinä saisi olla käymisestä aiheutunutta sameutta. Syvän tummakin viini voi olla kirkasta.

Korkittunut (T, M): Viini on pilaantunut viallisen korkin vuoksi: siinä on havaittavissa pistävä, homeinen tai tomuinen korkin aromi – jopa 5 prosenttia luonnonkorkeilla pulloitetuista viineistä sanotaan olevan korkkivikaisia! Korkkivikaisuus ei ole aina niin selvästi erotettavissa ja korkittuneisuus viinissä kuivattaa usein myös viinin hedelmäisyyttä, jolloin viinistä tulee maultaan ontto.

Kovuus (M): Viinissä tuntuu erittäin voimakas tai runsas tanniinisuus tai hapokkuus, jota tavataan hyvin usein nuorissa viineissä. Monesti viini pehmenee kypsyessään.

Kuivuminen (M, Y): Viini, josta puuttuu riittävä hedelmäisyys, menettää täyteläisyytensä ikääntyessään. Alkoholi, happo ja tanniini alkavat dominoida makua.

Muun muassa tammikypsyttäminen ”kui-vattaa” viiniä. Valitettavan usein viini kuissitten se kuivuu liiallisesta pullokypsyttämisestä.

Kukkainen, kukkaisu (T, M): Viinissä on kukkiin liittyviä tuoksuja ja/tai makuja.

Kukkea (T, M): Viini on hehkeimmillään, tuoksussa ja maussa on runsautta.

Kuplivuus (U): Liittyy tiettyihin erikoisviineihin, esimerkiksi kuohuviiniin. Normaalisti viini ei kupli. Kuohuviineissä kuplivuus aiheutuu käymisen tuotteena syntyvästä hiilidioksidista. Hieman yleistäen: mitä enemmän ja mitä pienempiä ja kestävämpiä kuplat ovat, sitä parempaa kuohuviini on laadullisesti. Kuplat eivät ole silti kaikissa viineissä virhe. Esimerkiksi Vinho Verden tulee kuplia lievästi ja muutkin viinintuottajat saattavat jättää viiniin hiilidioksidia, jolloin viiniin saadaan lisää raikkautta ja eloisuutta.

Kypsyys (M, Y): Monet viinit, varsinkin tynnyrikypsytytetyt punaviinit, kypsyvät ajan mukaan juotaviksi. Sinä itse valitset ajankohdan, jolloin kukin viini on mielestäsi parhaimmillaan. Yleensä tuottajatkin mainitsevat viinien ihanteellisen nauttimisajankohdan. Siitä ei kuitenkaan kannata liikoja välittää – varsinkin jos viini edelliselläkin kerralla vastasi toiveitasi.

vuun ennen kuin se nautitaan – joko viinintuottajan kypsytyksittelyn vuoksi tai

Kypsä (U, T, M): Kehittynyt väriltään. Valmis juotavaksi, viinin maku ja tuoksu ovat parhaimmillaan.

Kyynleet eli jalat (U): Lasin sisäpintaan pyörittelyn jälkeen veden ja alkoholin erilaisesta pintajännitteestä muodostuvat norot.

Laiha (T, M): Ei välttämättä kielteistä viinissä, jos tällainen on viinin tyyli. Jos termiä tarkastellaan kriittisenä, viinistä puuttuu runsauttavaa hedelmäisyyttä.

Lattea (T, M): Viinistä puuttuu tuoksu ja/tai mausta selkäranka. Jos puhutaan kuohuvista viineistä, niistä puuttuu kuplivuus tai se ei ole riittävää.

Lihaisa (M): Termiä käytetään kuvaamaan viinin tuhtia olemusta, pureskeltavuutta.

Luonteikas: Vivahteikkuuden lisäksi viinissä on kasvuympäristölle, tuottajalle tms. tyypillisiä piirteitä. Ks. Tyypillinen.

Maderisoitunut (T, M): Hapettumisen yksi muoto. Viittaa ruskeaan väriin ja latteaan, paahtuneeseen makuun, joka kehittyy viiniin sen kypsyessä liian hapen vaikutuksesta. Pahasti maderisoitunut viini on ns. ”yli” eli pilaantunut.

Makea (M): Sokerisuuden lisäksi viinille antavat makeuden vaikutelmaa muun muassa alkoholipitoisuus ja kypsien rypäleiden tuoma hedelmäisyys. Viinin makeutta saattavat peittää viinin hapokkuus ja karvaus. Makeus voi päinvastoin myös peittää viinin hapokkuuden ja karvouden aistimista.

Malolaktinen käyminen (T, M, VT): Viinin toinen käyminen, jonka aikaansaavat bakteerit, ei hiiva. Käymisen aikana kovat omenahapot muuttuvat pehmeämmiksi maitohapoiksi. Viinin maku pehmenee ja tuoksusta tulee leveämpi, runsaampi.

Marjaisa (T, M): Aromista löytyy marjojen tuoksua ja makua.

Maun intensiteetti (M): Koostuu maun voimakkuudesta, täyteläisyydestä ja kestosta.

Mehukas (M): Viinissä on runsaasti hedelmähappoja.

Mehumainen (M): Viinissä on vähän parkkihappoja ja alkoholia. Perusrakenteeltaan vaatimaton viini, jossa on jäljellä raaka-aineesta peräisin olevaa mehumaisuutta, rypälemäisyyttä.

Merkaptaaninen (T, VT): Epäpuhdas ja pistävä tuoksu viinissä. Saattaa muistut-

taa sipulia, hikeä tai kumia. Seurausta rikin reaktiosta viinin kanssa.

Mineraalinen (T, M): Tuoksussa ja maussa tuntuvia aromeja, jotka ovat tyypillisiä vulkaanisella tai graniittipohjaisella maaperällä tuotetuissa viineissä.

Monipuolinen (T, M): Viinissä on monia eri vivahteita ja ulottuvuuksia, jotka usein tulevat esiin viinin ”avautuessa” lasissa (viinin saadessa happea). Monipuolisuutta pidetään viinin laadukkuuden merkkinä. Kypsyessään viiniin syntyy monipuolisia vivahteita ja tuoksuun bukeeta.

Mykkä (Y): Nuoren viinin ominaisuudet eivät tule vielä esiin ja se vaatii lisää pullokypsytystä.

Neutraali (T, M): Viini saattaa olla tasapainoinen ja viinillinen mutta vailla erityistä luonnetta.

Notkea (M): Punaviinin maussa on runsaasti pehmeää hedelmäisyyttä mutta ei tanniineja.

Nouveau (VT): ”Uusi”, nuorena nautittavaksi tarkoitettu viini. ”Primeur” tarkoittaa samaa asiaa.

Ohut (M, Y): Viinistä puuttuu hedelmäisyyden tuoma täyteläisyys. Viini on kuollut.

Paahnut (T, M): Muistuttaa poltetun sokerin tai savun tuoksua. Tyypillinen kuumen ilmanalan punaviineille. Voi olla myös seurausta tammitynnyrin paahdetusta sisäpinnasta.

Paksu (U): Viini on lasissa hitaasti liikkuvaa, siinä on runsaasti uuteaineita, sokeria ja/tai alkoholia. Ks. Viskositeetti.

Pétillant (U, M, VT): Kevyesti helmeilevä viini.

Pirskahteleva (M): Kevyestä hiilidioksidisuudesta aiheutuva tunne kielellä.

Polttava (M): Lämmin tuntu suussa, johtuu liiasta alkoholisuudesta.

Premier Cru (VT): Bourgognessa toiseksi korkein (AC) luokka. Bor-deaux'ssa ylin (Grand Cru) luokka.

Puhdas (Y): Viini on viinillinen, eikä siinä ole vierastuoksua tai -makuja.

Pyöreä (M): Glyserolin tai sokerin tuoma kalvomainen liukkaus tuntuu suussa.

Raikas (T, M): Puhdas ja eloisan hapokas viini.

Ontto (M): Täyteläisyyden vastakohta. Maussa on alku ja loppu, mutta keskeltä jää kaipaamaan jotakin, tavallisesti hedelmähappoja.

Rakenne (M, Y): Viini on kuin ihminen. Pyöreyttä ja täyteläisyyttä tuovat alkoholi-pitoisuus sekä kypsistä rypäleistä saatava hedelmäisyys, mahdollisesti myös viinin sokeripitoisuus. Jos edellä mainittuja ominaisuuksia puuttuu viinistä, se on ohut ja kireä, sillä viinin hapokkuus ja tanniinisuus korostuvat. Viiniä hallitsee ”kauhun tasapaino”, jolloin sen ”lihaksisto” on tasapainossa viinin ”luuston” kanssa. Mitä enemmän molempia ominaisuuksia viinistä löytyy, sen voimakkaampi se on.

Rancio (VT): Espanjalainen sana, jolla kuvataan alkoholin ja aldehydien yhteydessä syntyviä tuoksua. Esimerkkinä tällaisesta tuoksusta on omenainen ja voimaisen pähkinäinen tuoksu.

Rehellinen (Y): Viini on mahdollisesta vaatimattomuudestaan huolimatta hyvä ja tasapainoinen tyyppinsä edustaja.

Rehevä (T, M): Viinin maussa on runsaasti pehmeää hedelmäisyyttä, mutta ei tanniineja.

Rikkisyys (T, M, Y): Jos havaitset viinissä ruutiin tai tulitikun sytyttämiseen viittaavan tympeän ja pistävän tuoksun tai maun, viinintuottaja on ollut ylivarovainen

ja lisännyt viiniin liikaa rikkidioksidia. Rikkidioksidi on pääasiallinen viiniin lisättävä säilöntä- ja hapettumisenestoaine, jota aiheuta normaalisti reaktioita paitsi niille yliherkissä ihmisissä.

Rodukas (Y): Joidenkin viinien ominaisuudet ovat poikkeuksellisen hienostuneita. Jos ne ovat myös tyypillisiä alkuperäleen, niistä voidaan käyttää tätä arviointia.

Roteva (M): Viinin perusrakenne on vankka, mutta kokonaisuus on hieman vivahteeton.

Runsas (T, M): Viinissä on runsaasti tuoksua ja makua.

Ryhdikäs (M, Y): Perusrakenne on luja ja tasapainoinen.

Rypäleinen (T, M): Viinissä on tuoreen rypäleen tuoksu ja maku.

Sommelier (VT): Viinimestari, joka vastaa ravintoloissa viinilistasta, viinien suosittelemisesta, viinivarastosta, viineihin liittyvistä erikoistilanteista sekä muista tarjoiluun liittyvistä asioista, kuten laseista, tarjoilulämpötiloista jne. Sommelier luo ravintolalle viiniensä ansaitsemaa arvostusta.

Sulkeutunut (T): Tuoksusta ei saa vielä irti sen kaikkia mahdollisuuksia. Viini

valvotaan tarkasti. Rikkidioksidimäärät lasketaan ”miljoonasosissa”, eivätkä ne

Talonpoikainen (T, M, Y): Tuoksultaan, maultaan ja kokonaisuudeltaan hyvin karkea, selkeä ja hyvin tehty. Viinissä ei ole mitään negatiivista, mutta siitä puuttuvat eleganssi ja tyylikkyys.

Tamminen (T, M): Tammitynnyreistä tuleva, puuta, joskus vaniljaa, paahtoleipää tai kahvia muistuttava tuoksu tai maku.

Tanniinit (M, VT): Parkkihapot eli tanniinit, joita on rypäleiden kuorissa, siemenissä ja tertun rangassa, liukenevat punaviinin käymisen yhteydessä. Tanniineja tulee viiniin myös uusista tammitynnyreistä. Ne toimivat punaviinin säilytysaineena ja antavat kovan, kuivan ja kireän vivahteen viinin makuun. Tanniineja on olemassa ns. pehmeitä ja kovia.

Tasapainoinen (Y): Eri osatekijät (hedelmäisyys, hapot, tanniinit, alkoholi, mahdollinen sokeri jne.) muodostavat miellyttävän ja harmonisen kokonaisuuden.

Terroir (VT): Ranskalaiset puhuvat terroirista tarkoittaen muutakin kuin vain maaperää. Terroir on laajempi käsite, joka sisältää kaikki rypäleiden kypsyseen vaikuttavat eri kasvuympäristön olo

suhteet..

Terävyys (M): Viinin hapokkuus on poikkeuksellisen voimakasta. Termi ei ole välttämättä negatiivinen.

Trocken (M, VT): Saksankielinen sana kuivalle, enintään 9 g/l jäännössokeria sisältävälle valkoviinille.

Tyypillinen (Y): Viinissä on selkeästi havaittavissa rypälelajikkeelleen, vuosikerralleen, tuotantoalueelleen tai -tavalleen tyypillisiä ominaisuuksia.

Täyteläinen (M): Viinissä on runsaasti ja tasapainoisesti alkoholia ja uuteaineita, sopivasti parkkihappoja (punaviineissä) sekä mahdollisesti sokeria. Runsas suuntäyttävä maku.

Ummehtunut (T): Epämiellyttävä, usein homeeseen vivahtava tuoksu. Tuoksu on merkki virheestä viinissä.

Uuteaineet (VT): Kiinteät aineosat, jotka jäävät jäljelle, kun viinistä on poistettu alkoholi ja vesi. Kuivista uuteaineista puhutaan, kun myös sokeri on poistettu.

Vendange tardive (VT): Alsacen viinien yhteydessä käytetty termi, joka tarkoittaa, että rypäleet on poimittu normaalia ajankohtaa myöhemmin. Saksalaisissa viineissä vastaava termi on Spätlese.

Vetinen (M): Viini on maultaan mieto ja siitä puuttuu runsautta.

Vierastuoksut ja -maut (T, M): Tuoksut ja maut, jotka syntyvät kun viini on valmistettu tai säilytetty virheellisesti.

Viinikide ja -kivi (U, VT): Tartaarihappokiteitä, joita viiniin syntyy, jos sitä säilytetään alhaisissa lämpötiloissa. Mauton ja harmillinen ainoastaan esteettisesti.

Viinillinen (Y): Viini on selvästi rypäleistä (ei esimerkiksi marjoista) valmistettu, riittävän alkoholipitoinen ja valmistusteknisesti moitteeton.

Viskositeetti eli sitkaus (U, M): Viinilasin sisäpintaan pyörittelyn jälkeen muodostuvat norot ilmentävät viinin sitkautta. Ks. Kyyneleet.

Vivahteikas (Y): Tuoksussa ja maussa on useita erilaisia ulottuvuuksia. Arvostettu ominaisuus.

Vuosikertaviini (Y): Vuosikerta ei tee viinistä laadukasta. Vuosikerta etiketissä kertoo viinin raaka-aineen sadonkorjuuvuoden. Vuosikerrat vaihtelevat varsinkin klassisilla viinintuotantoalueilla. Tällöin vuosikertojen välillä on eroja.

Väri (U): Väri ilmaisee viinin kehitystas-
teen, esimerkiksi punaviinit muuttuvat
kehittyessään yleensä sinipunaisesta kel-
lanruskeaan, valkoviinit vaaleasta meri-
pihkan värisiksi. Värivivahteiden syvyy-
dessä voi olla eroja.

Liite 3: Viinin valintaan vaikuttavat tekijät

Ruoka / valmistustavat:	Mitä viiniltä vaaditaan:							
	Hedelmällinen	hapokas	hapoton	kevyt	täyteläinen	tanniininen	tanniiniton	tamminen
Paistaminen	•	•			•			
Uunissa kypsennetty	•	•		•				
Hauduttaminen höyryttäminen		•		•				
Grillaaminen savutaminen			•				•	
Panerointi	•			•	•			•

Ruoka / kypsyyssasteet:	Mitä viiniltä vaaditaan:							
	Hedelmällinen	hapokas	hapoton	kevyt	täyteläinen	tanniininen	tanniiniton	tamminen
Verinen, puoliraaka, medium						•		•
Puolikypsä medium + ja kypsä /well- done	•							•

Ruoka / kastikkeet:	Mitä viiniltä vaaditaan:							
	Hedelmällinen	hapokas	hapoton	kevyt	täyteläinen	tanniininen	tanniiniton	tamminen
Tummat kastikkeet	•				•	•		•
Kerma kastikkeet	•	•				•		•

Vaaleat kas- tikkeet		•						

Ruoka / lisäkkeet:	Mitä viiniltä vaaditaan:							
	Hedelmällinen	hapokas	hapoton	kevyt	täyteläinen	tanniininen	tanniiniton	tamminen
Peruna, riisi ja pasta	•							
Kasvikset		•						
Juurekset	•							
Kermanen lisäke	•	•				•		•